MANUEL

THOMSON
THGIH4BK2

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

THOMSON

THGIH4BK2

PLAQUE DE CUISSON COMBINÉE À GAZ ET À INDUCTION ENCASTRABLE
INGEBOUWDE GEMENGDE GAS – EN INDUCTIEKOOKPLAAT
PLACA DE FOGÃO COMBINADA DE GÁS E INDUÇÃO ENCASTRADA
PIANO COTTURA DA INCASSO COMBINATO GAS E INDUZIONE
BUILT-IN GAS AND INDUCTION COMBINED HOB



MANUEL D'UTILISATION | HANDLEIDING | MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUALE DI ISTRUZIONI | OPERATING INSTRUCTIONS

FR

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES 1
DESCRIPTION 6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION 7
INSTALLATION 7
CONNEXION ÉLECTRIQUE 10
CONNEXION AU GAZ.....12
MISE EN SERVICE 15
UTILISATION 16
CONSEILS DE CUISSON.....24
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 25
DÉPANNAGE 26
DONNÉES TECHNIQUES 29
MISE AU REBUT.....30

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils.
THOMSON et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils – Pour plus d'informations : www.thomson-brand.com.
Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
  Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
  Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillées en continu.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

-  Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
  NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.
  L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le

raccordement du câble électrique, référez-vous à la section “BRANCHEMENT ELECTRIQUES”.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l’entretien par l’usager, référez-vous aux sections “UTILISATION” et “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage du local.
- ATTENTION : L’utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d’humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l’utilisation de l’appareil : maintenir ouverts les orifices d’aération naturelle, ou installer un dispositif d’aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l’appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l’augmentation de la ventilation mécanique si elle est présente, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de la combustion vers l’air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l’air de la pièce avec une ventilation supplémentaire. Consultez un professionnel avant d’installer une ventilation supplémentaire.
- Avant l’installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l’appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située sur la plaque signalétique.
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la règlementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- ATTENTION: "En cas de bris de verre de la plaque de cuisson:
  - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toutes les résistances électriques puis isolez l'appareil de l'alimentation électrique,
  - ne touche z pas la surface de l'appareil,

– n'utilisez plus l'appareil."

- N'utilisez pas de récipients de cuisson sur la table de cuisson qui chevauchent ses bords.

Précautions

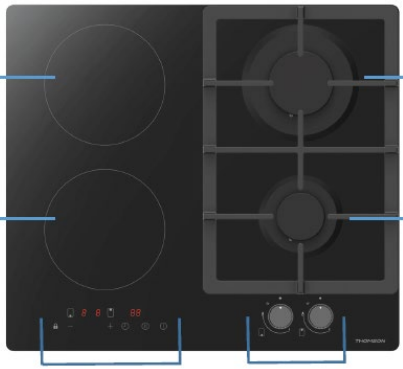
- Ne placez à aucun moment des produits ou des matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur.
- N'utilisez jamais cette plaque de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce dans laquelle vous vous trouvez.
- Éteignez la plaque de cuisson quand vous ne l'utilisez pas, quand vous la laissez sans surveillance et avant de la nettoyer. Laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne touchez pas ses surfaces chaudes.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson comme surface de rangement ou comme un plan de travail.
- Ne laissez jamais un objet ou un ustensile autre qu'un ustensile de cuisson approprié sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson comportant des bords irréguliers et ne faites pas traîner les ustensiles de caisson sur la surface en vitrocéramique, car cela peut rayer le verre.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson avec des nettoyants abrasifs.
- Ne chauffez jamais des aliments dans des recipients hermétiques, par exemple des sachets sous vide, des boîtes de conserve ou des carafes à café, pour éviter une explosion due à la dilatation thermique.
- Pour éviter tout risque de danger, n'insérez aucun objet (par exemple du fil de fer) dans l'appareil et ne bouchez aucun de ses orifices de ventilation ou d'entrée d'air.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin. Utilisez l'appareil exclusivement après avoir vérifié qu'il n'impacte pas le stimulateur cardiaque.

Instructions de sécurité pour la table de cuisson à gaz

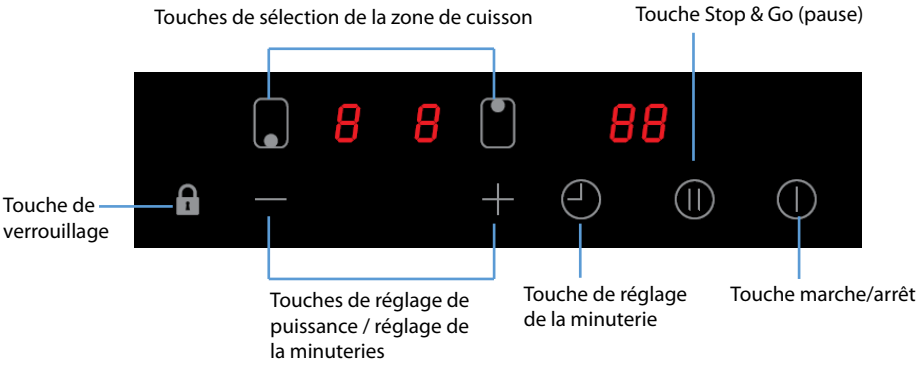
- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. Les débordements provoquent des fumées et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lorsque les aliments sont en train de bouillir. Les débordements peuvent inonder le brûleur.
- Assurez-vous que les brûleurs sont fermés avant d'ouvrir le robinet de gaz principal au niveau du raccordement au réseau ou au réservoir.
- Empêchez les brûleurs d'être inondés ou contaminés. Nettoyez les brûleurs et laissez-les sécher immédiatement après leur refroidissement.
- Ne placez pas de casseroles directement sur les brûleurs.
- Le poids maximal d'une casserole placée sur un seul brûleur est de 5 kg. La charge totale maximale d'une casserole placée sur l'ensemble de la grille est de 10 kg. Ne placez pas une seule casserole sur deux brûleurs en même temps.
- Ne heurtez pas les brûleurs ni les boutons.
- N'éteignez pas la flamme en soufflant.
- L'utilisateur n'est pas autorisé à convertir la table de cuisson à un autre type de gaz, à déplacer l'appareil ou à modifier lui-même le réseau d'alimentation. Seul un technicien dûment autorisé et formé est habilité à effectuer ces opérations..

DESCRIPTION

Vue supérieure

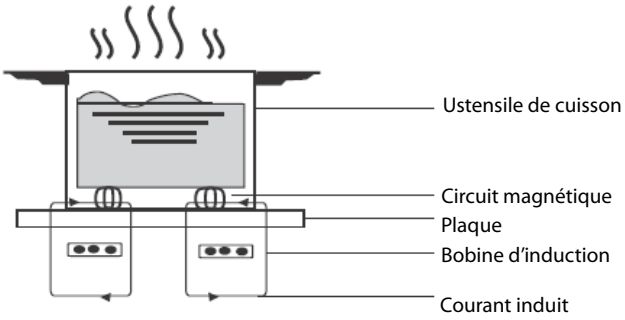


Panneau de contrôle



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

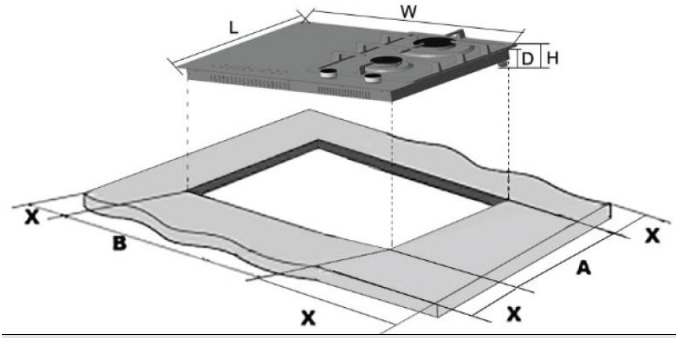
Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, cette bobine créé un champ magnétique qui impacte directement le fond de l'ustensile de cuisson approprié, ce qui provoque instantanément une accumulation de chaleur permettant de cuire les aliments.

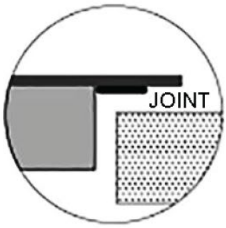


INSTALLATION

Découpez dans le plan de travail un trou dont les dimensions sont indiquées ci-dessous. Le trou doit être à au moins 5 cm de tous les bords. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 3 cm et être fabriqué dans des matériaux résistants à la chaleur.

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3 mm au minimum.



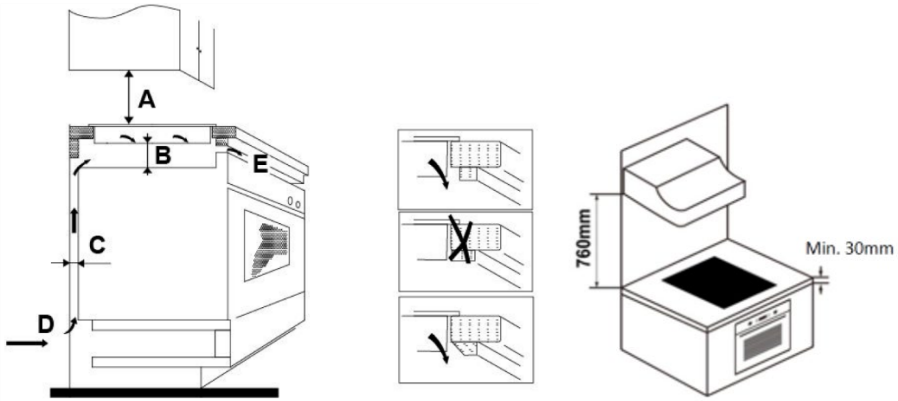


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	131	106	560	490	50mm min.

Il est essentiel que la table de cuisson soit correctement aérée et que les arrivées et les sorties d'air ne soient jamais bloquées.

Assurez-vous que l'installation est conforme au schéma ci-dessous.

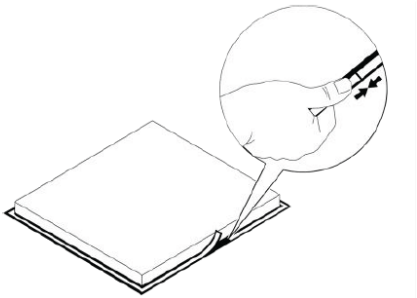
Par sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le placard placé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Entre d'air 30mm	Sortie d'air 10mm

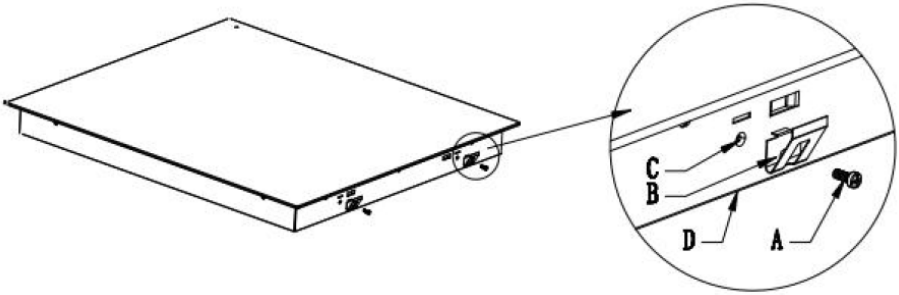
Instructions de scellement

- Nettoyer la surface de la cuisinière dans la zone de coupe.
- Installez le joint le long du bord extérieur de la plaque de verre. Ne pas étendre. Gardez l'extrémité coupée au milieu d'un côté. Lorsque vous le coupez en longueur (plus quelques millimètres), Poussez les deux extrémités ensemble sans laisser d'espace entre elles.



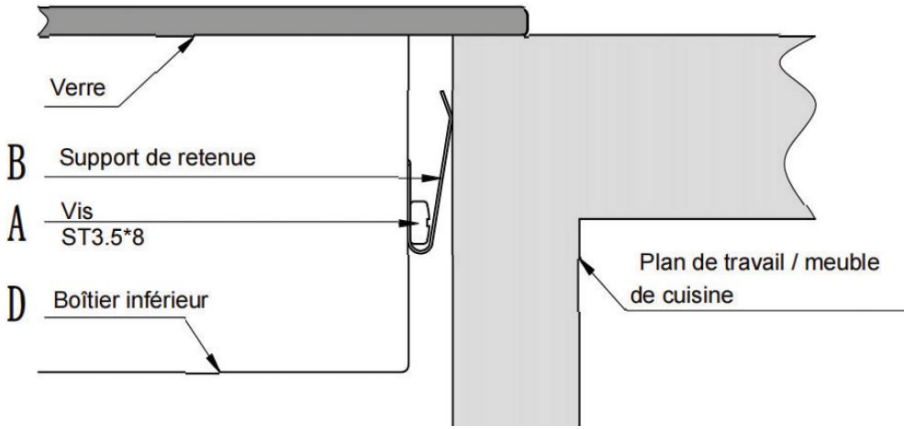
Installer les supports

La table se fixe au plan de travail grâce à 4 supports vissés sur la base.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

La position des supports peut s'ajuster selon l'épaisseur du plan de travail.



Attention :

- La plaque de cuisson doit être installée par une personne agréée et qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même..
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels et matériels résultant d'une installation incorrecte.
- Cette table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

- Installez la table à distance de toute source de chaleur (lumière du soleil etc.).
- Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas nettoyer à la vapeur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Attention !

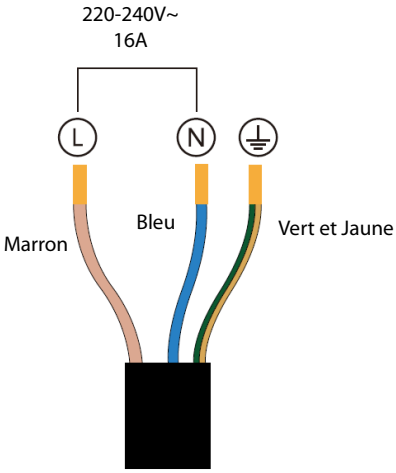
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les câbles électriques.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est absolument impératif.
- Tous les conducteurs de terre et d'alimentation électrique doivent pouvoir résister à une température ambiante de 75°C.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le bouton marche/arrêt doit toujours rester accessible.

Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant :
Vert et Jaune = Terre Bleu = Neutre Marron = SOUS TENSION

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation électrique pré-connecté sans prise. Séparez les fils du câble d'alimentation et connectez-les conformément aux instructions du schéma ci-dessous.

1 Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre ⏚ ou doit être de couleur verte et jaune.
2 Le fil bleu doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
3 Le fil marron doit être relié à la borne marquée L (sous tension)
    - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations de charge et de courant.

- L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.



AVERTISSEMENTS :

- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que :
  - L'appareil est relié à la terre et la prise est conforme à la loi.
  - La prise peut supporter la tension et la puissance maximale de l'appareil, indiquées sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

CONNEXION AU GAZ

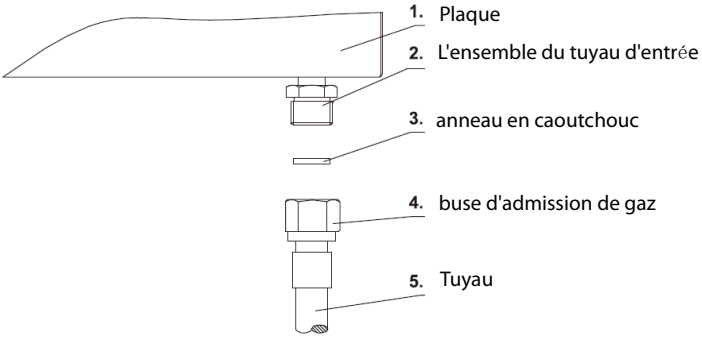
Cet appareil doit être installé par une personne compétente comme indiqué dans les normes et règlements de sécurité relatifs à l'installation du gaz, et doit seulement être utilisé dans un endroit bien aéré. Lors de l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous qu'elle reste facilement accessible pour un technicien en cas de panne.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Avant l'installation, assurez -vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique sont conformes au type indiqué sur la fiche sigalétique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des mesures de sécurité.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. N'exposez pas la plaque au soleil, à la pluie, à la neige etc.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.
- Avant de procéder à l'installation, éteignez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
- Le tuyau ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.

Instructions d'installation

Raccordement au gaz

1. Inspectez les tuyaux de gaz utilisés pour l'installation et vérifiez si les raccords correspondent aux connecteurs d'entrée de la table de cuisson.
2. Le raccordement de la table de cuisson à gaz doit être effectué par des professionnels qualifiés en réparation de gaz et garantir la conformité aux réglementations et aux exigences de raccordement du service local de gestion des produits d'appareils à gaz.
(Veuillez vous référer aux exigences des services de gestion du gaz de chaque pays. Vous pouvez consulter votre fournisseur de gaz local ou le service après-vente pour l'achat des canalisations et de leurs accessoires.)



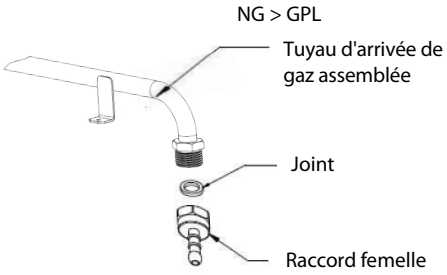
3. Raccordement entre le tuyau de gaz et le tuyau d'arrivée de gaz de la plaque de cuisson.
   a. Vérifiez que le raccord de tuyau annelé utilisé pour l'installation correspond au raccord du tuyau d'arrivée gaz de la table de cuisson. Le filetage extérieur est de type G1/2".
   b. Les deux extrémités du tuyau métallique annelé sont respectivement raccordées à la table et à la vanne d'arrivée de gaz intérieure. Le raccord du tuyau d'admission de la table est solidement fixé à celui du tuyau annelé à l'aide d'un écrou réglable, et un joint d'étanchéité anticorrosion est installé au niveau du raccord. (Figure)
   c. **Une fois le raccordement effectué, utilisez un détecteur de fuites de gaz ou de l'eau savonneuse pour vérifier l'étanchéité de toutes les pièces raccordées. La détection des fuites de gaz est impérative.**
   d. Ne placez pas le tuyau de gaz dans un endroit chaud et évitez tout contact avec les parties chaudes de la table de cuisson. De même, veillez à ne pas tordre, déformer ou comprimer le tuyau de gaz.

Installation de la table de cuisson au gaz

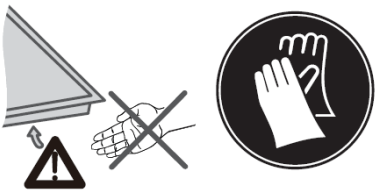
Cet appareil doit être installé par un ingénieur agréé Gas Safe !

Après le serrage de l'installation, vérifiez si les pièces sont en bon état et procédez à un test de fuite d'air pour vous assurer de l'étanchéité de l'installation. L'installateur est responsable des résultats du processus.

Directives relatives au remplacement et à l'installation d'une alimentation en gaz :



(Raccord femelle non inclus)



Installation de l'appareil
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la plaque de cuisson.

Éviter de trop forcer lors du serrage, sous peine de provoquer une fracture de la buse d'admission ou une déformation de l'anneau en caoutchouc avec risque de fuite. Veuillez noter qu'une clé dynamométrique doit être utilisée pour serrer avec un couple de **10N.m**. Le couple maximum ne doit pas dépasser **18N.m**.

Connexion au gaz
La connexion au gaz doit être située à un endroit où le robinet d'arrêt est accessible.
L'extrémité du point de raccordement d'entrée de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de 1/2" qui permet:

- Une connexion fixe
- Un raccordement à l'aide d'un tuyau flexible (Longueur min. 1 m ~ max. 3 m)

Le joint étanche fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz. Il convient d'éviter tout contact entre le tuyau et les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple, un tiroir), et d'empêcher l'accés à tout espace qui pourrait être obstrué.



Risque de fuite !
Si une connexion est manipulée, vérifiez le joint d'étanchéité.
Le fabricant n'est pas responsable des fuites de raccords après manipulation.

Spécifications du gaz

Brûleur	Type de gaz	Diamètre de l'injecteur (mm)	Puissance nominale (kW)	Débit (g/h)	Débit (l/h)
Semi rapide (petit)	Gaz naturel G20 à 20mbar / G25 à 25mbar	0,97	1,75	–	158,7
	Gaz GPL G30 à 28-30mbar	0,66	1,75	127,2	–
	Gaz GPL G31 à 37mbar	0,66	1,75	127,2	–
Rapide (grand)	Gaz naturel G20 à 20mbar / G25 à 25mbar	1,3	3,0	–	272
	Gaz GPL G30 à 28-30mbar	0,85	3,0	285	–
	Gaz GPL G31 à 37mbar	0,85	3,0	285	–

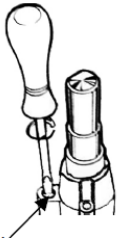
Catégorie : II2E+3+
Paramètre électrique : 220-240V~, 50-60Hz
Pay de destination : FR
Puissance total : 4.75kW(345g/h)

MISE EN SERVICE

Lorsque la plague de cuisson a été entiérement installée, il sera nécessaire de vérifier le réglage minimum de la flamme. Pour cela, suivez la procédure ci-dessous:.

- Tournez le robinet à gaz en position MAX et allumez le brûleur.
- Mettez le robinet à gaz en position de flamme MIN puis tournez plusieurs fois le bouton de contrôle de à . Si la flamme est instable ou s'éteint, suivez la procédure ci-dessous.

Procédure :
Allumez de nouveau le brûleur et réglez-le sur la position .
Retirez la vitre en céramique.
Pour effectuer le réglage, utilisez un tournevis plat (non fourni) et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme reste stable et ne s'éteigne pas, lorsque le bouton est tourné de à .
Répétez cette procédure pour tous les brûleurs.

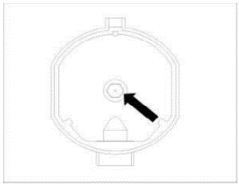

Vis de réglage du ralenti

CONVERSION DU GAZ NATUREL AU GPL

Important
Le remplacement / la conversion de la plaque de cuisson à gaz doit étre réalisé par une personne compétente uniquement.
Il est important de noter que ce modèle est conçu pour une utilisation avec du gaz naturel mais peut étre converti pour être utilisé avec du butane ou du gaz propane si les injecteurs appropriés sont installés.

Méthode

- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont réglés en position .
- Coupez |'alimentation en gaz et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant.
- Retirez tous les supports de casserole, les chapeaux de brûleur, le brûleur, les boutons de commande et la vitre en céramique.
- Avec une clé à douille de 7mm (non fournie), dévissez les injecteurs des brûleurs et remplacez-les par les injecteurs GPL appropriées. (Rappel : Utiliser l'embout contenu dans le « sachet accessoires ».)



Du GN au GPL :
Pour réduire le débit de la vanne, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la taille appropriée de la flamme.
Du GPL au GN :
Pour augmenter le débit de la vanne, faites tourner la flamme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la taille appropriée.

Pour ajuster le débit de gaz
Avec un tournevis plat (non fourni), serrez complètement la vis de réglage du conduit de dérivation.

AVERTISSEMENT :
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas ou ne dépasse pas la plage de flamme du rapport inférieur lors du réglage du débit de la vanne.

Une fois le raccordement de la buse d'admission de gaz terminé, veuillez remettre l'autocollant de la plaque signalétique sur le machine avec la nouvelle plaque signalétique correspondant à la nouvelle source de gaz.ou en utilisant un marqueur pour marquer sur la source de gaz sur l'étiquette signalétique.

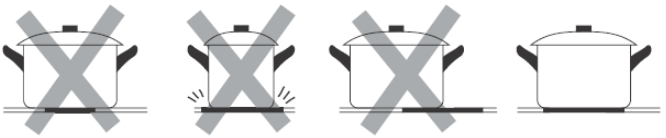
UTILISATION

Ustensiles de cuisine

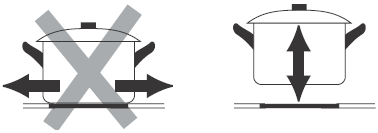
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.
Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser car ils pourraient rayer le verre.



Qualité des ustensiles

Matériaux compatibles :
Acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

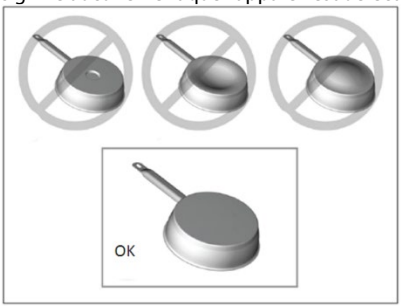
Matériaux non compatibles :
Aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants des utensils indiquent si leurs produits sont compatibles avec les appareils à induction.

Pour verifier si un ustensile est compatible:

- Versez un peu d'eau dans un ustensile, que vous placerez sur l'une des plaques à induction réglée sur [9]. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

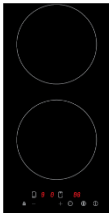
Certains ustensiles peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une plaque à induction. Ce bruit ne signifie aucunement que l'appareil est défectueux et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.



Dimensions des ustensiles

Les plaques de cuisson sont, dans la mesure de possible, automatiquement adaptées au diamètre des ustensiles. Néanmonis, pour chaque plaque donnée, l'ustensile utilisé doit avoir un diamètre minimum. Afin que la plaque fonctionne au mieux de ses capacités, placez toujours l'ustensile bien au centre.

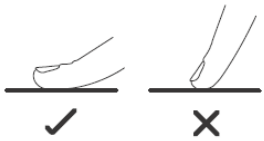
Quelle plaqaue utiliser en function du diamètre de l'ustensile?



Plaque de cuisson	Diamètre minimum de l'ustensile
180 mm	120 mm

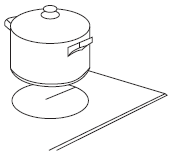
Utilisation du panneau de contrôle

- Les boutons sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- Vous entendez un bip sonore à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.



Lancer la cuisson

Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre du cercle dessiné sur la plaque.



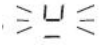
REMARQUE :

- Les ustensiles de cuisson doivent comporter un couvercle.
- Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur ⏻.
   - Un signal sonore retentit et tous les témoins lumineux affichent « — » ou « — — », indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.
   - Au bout d'1 minute d'inactivité, la table s'éteint automatiquement.



3. Appuyez sur la touche de commande de la zone de cuisson souhaitée.
   - Le numéro à côté de la touche clignotera.
4. Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en appuyant plusieurs fois sur − or +.

Si  clignote à l'écran, la raison peut être l'une des suivantes :

– L'ustensile n'est pas place sur la plaque sélectionnée.
– L'ustensile ne convient pas pour une cuisson à induction.
– L'ustensile est trop petit ou mal centré sur la plaque.

Guide des niveaux de puissance

Les réglages de chaleur ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendront de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus appropriés.

Niveau de puissance	Adapté à
1 ~ 2	• Chauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Mijoter doucement • Chauffer lentement
3 ~ 4	• Réchauffage • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	• Sauter • Cuire des pâtes
9	• Sauté asiatique • Griller • Apporter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

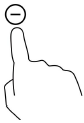
Quand vous avez fini de cuire

Pour éteindre un foyer de cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Pendant que le numéro clignote, appuyez à plusieurs reprises - jusqu'à ce que l'écran affiche « 0 ».



Pour éteindre tous les foyers de cuisson, appuyez sur ⏻.





Prenez garde aux surfaces brûlantes.
La lettre « H » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson qui reste chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Pause – STOP + GO

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la cuisson et de la reprendre.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction STOP + GO (Pause).
3. Appuyez sur ⏸, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ».
   - Le fonctionnement de les zones de cuisson sera désactivé, à l'exception du bouton STOP + GO, des touches Marche / Arrêt et de verrouillage.
4. Pour annuler le mode pause, appuyez sur ⏸, la zone de cuisson reviendra alors au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

Minuterie

La minuterie a deux fonctions différentes :

- Indiquer le temps de cuisson restant
- Programmer l'heure d'extinction automatique d'une plaque.

La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes maximum.

<u>Vous pouvez l'utiliser comme minuteur</u>

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur ⏲, le nombre clignotera sur l'affichage du minuteur.
3. Alors que le chiffre clignote, appuyez plusieurs fois sur − ou + pour régler la durée.
   - Appuyez sur − ou +pour diminuer ou augmenter d'une minute.

- Appuyez de manière prolongée sur − ou + pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée est affichée.

4. Les minutes programmées seront confirmées après avoir clignoté pendant environ 5 secondes.
5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
   - L'écran affichera le temps restant.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur . L'écran affiche « 00 » en clignotant, puis « - - ».

6. La sonnerie émettra un bip sonore et l'indicateur du minuteur indiquera «- -» lorsque la durée réglée s'écoulera.

Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur une touche de sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur , le nombre clignotera sur l'affichage du minuteur.
3. Alors que le chiffre clignote, appuyez plusieurs fois sur − ou + pour régler la durée.
   - Appuyez sur − ou + une fois pour diminuer ou augmenter la durée de 1 minute.
   - Appuyez et maintenez − ou+ pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée est affichée.

4. Les minutes programmées seront confirmées après avoir clignoté pendant environ 5 secondes.
5. Le minuteur est maintenant réglé et le compte à rebours commence.
   - L'affichage du minuteur affichera le temps restant et le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignotera.



Pour annuler le minuteur, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez sur . L'écran affiche « 00 » en clignotant, puis « - - ».

6. Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, la plaque s'éteint automatiquement.

Réglage du minuteur pour désactiver plus d'une zone de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.

(Par exemple, si le minuteur d'une zone est réglée sur 3 minutes et celle d'une autre zone sur 6 minutes, l'indicateur du minuteur indiquera « 3 »).

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



(minuteur réglé sur 6 minutes)





(minuteur réglé sur 3 minutes)

2. Lorsque le temps programmé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier l'heure une fois le minuteur réglé, vous devez recommencer à l'étape 1 de la section Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson.

Verrouillage des commandes

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception du bouton marche/arrêt ⏻.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage 🔒. "Lo" clignote sur l'écran de la minuterie, indiquant que les boutons sont maintenant verrouillés.

REMARQUE : Vous pouvez toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais les boutons seront verrouillés lorsque vous rallumerez la table. Vous devrez d'abord déverrouiller les boutons avant d'utiliser la table.

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant 3 secondes. "Lo" disparaît de l'écran.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.

Protection anti-surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur qui contrôle la température interne.
Si une température trop élevée est détectée, la table s'arrête automatiquement.

Avertissement de chaleur

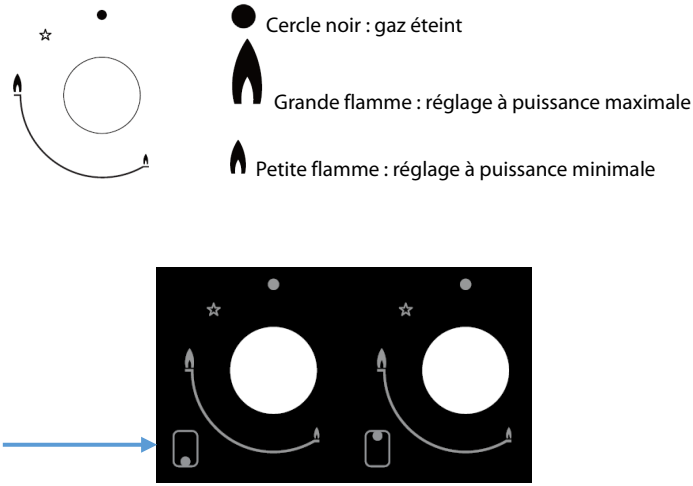
Lorsqu'une plaque a été utilisée pendant longtemps, il reste une certaine quantité de chaleur résiduelle. "H" clignote à l'écran pour indiquer qu'il ne faut pas toucher les plaques.

Extinction automatique

Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques.
Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Les plaques de cuisson s'éteignent automatiquement au bout de
1 ~ 3	8 heures
4 ~ 6	4 heures
7 ~ 9	2 heures

Allumer un brûleur

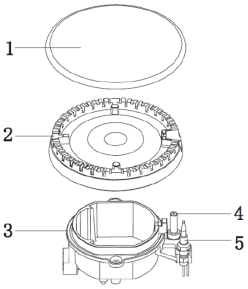


Pour déterminer quel bouton de contrôle allume quel brûleur, vérifiez le symbole du positionnement représenté à côté du bouton de contrôle.

1. Appuyez sur le bouton de contrôle du brûleur désiré puis tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le régler sur la puissance maximale.
    - Alors que le bouton de contrôle est toujours enfoncé, le brûleur produira des étincelles. La flamme apparaîtra.
    - Si le brûleur ne s'allume pas, vous pouvez utiliser n'importe quel type de briquet ou de flamme (allumettes, etc.) et l'amener près du brûleur. PRENEZ DES PRÉCAUTIONS lors de cette procédure.

2. Relâchez le bouton de contrôle.
3. Tournez le bouton de contrôle jusqu'au réglage souhaité.
    - Observez attentivement les aliments frire à une puissance élevée, car ils peuvent prendre feu.
    - Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la lorsqu'elle chauffe.
    - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner les graisses chaudes sur les côtés de la poêle.
    - N'essayez jamais de déplacer une poêle contenant de la graisse chaude. Attendez que la graisse soit complètement froide.

Risque de déflagration !
Si après 15 secondes, la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et ouvrez une fenêtre ou une porte pour aérer la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer de nouveau le brûleur. Si la flamme ne s'allume pas après quelques tentatives, vérifiez que le chapeau du brûleur et la brûleur sont correctement positionnés.



1. Chapeau du brûleur
2. Brûleur
3. Plaque du brûleur
4. Allumeur
5. Thermocouple

REMARQUE : Lors de l'allumage d'un brûleur, après l'installation ou une coupure de courant, il est normal que l'étincelle d'allumage s'active automatiquement.

AVERTISSEMENT : Si les flammes du brûleur sont accidentellement soufflées, éteignez le brûleur et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute..

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de contrôle correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en position ●.

Ustensiles de cuisson

Ustensiles adaptés

Brûleur	**Diamè des ustensiles de cuisson**	**Diamètre maximum des ustensiles de cuisson**
Brûleur rapide	24 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	16 cm	20 cm

Précautions d'utilisation

- Utilisez des ustensiles qui sont de la bonne taille pour chaque brûleur (voir tableau ci-dessus). N'utilisez pas de petites casseroles sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les parois des casseroles.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.
- Positionnez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson et tournez la poignée dans une position sûre afin que la casserole ne puisse pas être renversée ou bousculée.
- Ne faites jamais fonctionner la plaque sans ustensiles de cuisson.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez le robinet à gaz fermé.
- Faites attention lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les projections surchauffées peuvent facilement s'enflammer.
- Dés que les liquides commencent à bouillir, baissez le feu afin que le liquide continue à frémir.
- Si les boutons de contrôle sont difficiles à tourner, veuillez contacter votre centre d'entretien local.

CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

Mijoter, cuire du riz

- Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'oeuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; puis il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en céramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d' abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Fermez toujours le robinet à gaz et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson alors qu'elle est encore tiède, car les éclaboussures se nettoient plus facilement que si la plaque est froide.

Surface de cuisson
Nettoyez régulièrement la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse et bien essoré. Évitez d'utiliser les produits suivants :
— Les détergents ménagers ou l'eau de javel;
— Les tampons à récurer non appropriés pour les ustensiles à revêtement antiadhésif;
— Les tampons en laine d'acier;
— Les produits détachants pour les lavabos / éviers.
Lors du nettoyage de la surface de cuisson, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur des chapeaux des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

Supports d'ustensiles, chapeaux de brûleurs et brûleur
Les supports d'ustensiles, les chapeaux des brûleurs et le brûleur peuvent être retirés pour le nettoyage. Nettoyez-les avec de |'eau chaude savonneuse et enlevez les taches avec une pâte nettoyante douce. Si les taches sont particulièrement difficiles à éliminer, un tampon de laine d'acier bien imprégné de savon peut être utilisé avec précaution.
Après le nettoyage, assurez-vous d'essuyer ces pièces avec un chiffon doux et de réassembler les pièces correctement.

Allumeurs et thermocouples
Les trous et les rainures doivent être nettoyés pour que la flamme puisse s'allumer correctement.
Si les allumeurs sont sales, ils ne s'allumeront pas correctement. Nettoyez-les régulièrement a l'aide d'une petite brosse non-métallique. Les allumeurs ne doivent pas subir de forts impacts.
Les thermocouples sont extrêmement importants car ils coupent
l'approvisionnement en gaz si une flamme s'éteint pendant la cuisson; assurez-vous de les garder propres.

Entretien
Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement en cas d'anomalie,même minime, consultez le service technique pour remplacer la pièce défectueuse. Nous vous recommandons de changer les pièces de connexion du gaz une fois par an.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La table ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table est branchée et que la prise est bien sous tension. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, consultez un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées	Déverrouillez les touches. Voir section "Verrouillage des boutons" pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir « Ustensiles de cuisine ». Voir "Nettoyage et entretien".
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et « U 2 » apparaît sur l'affichage.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisine ».Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant lorsque le ventilateur fonctionne.

	continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	
La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres d'erreur, débranchez la plaque à induction et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur	Problème	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Éteignez la plaque de cuisson et rallumez-la après 30 minutes de refroidissement.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT	Contactez le service après-vente.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale, puis rallumez la plaque de cuisson.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Éteignez la zone de cuisson et redémarrez après 30 minutes de refroidissement.
E5	Température élevée du capteur de température de l'IGBT	Redémarrez après que la plaque de cuisson ait refroidi.

IGBT : Transistor bipolaire à grille isolée

Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage sur la plaque à induction.

À propos de la plaque de cuisson à gaz

Si la plaque de cuisson ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les vérifications suivantes avant d'appeler le service d'assistance technique.

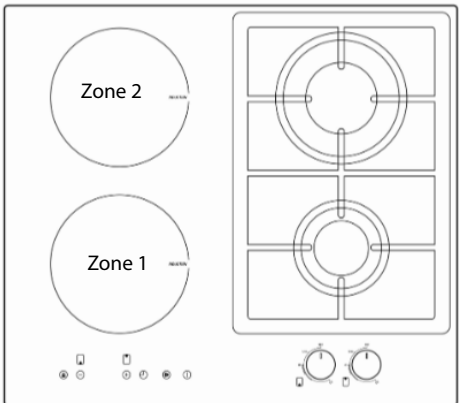
Problème	Solution possible
Il n'y a pas étincelle lors de l'allumage du gaz.	Assurez-vous que la plaque est correctement branchée à une prise électrique et que l'alimentation est activée.
	Vérifiez que les chapeaux et le brûleur ont été replacés correctement, par exemple, après le nettoyage.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Vérifiez que les trous et les rainures des brûleurs ne sont pas obstrués.
	Vérifiez que les chapeaux et le brûleur ont été replacés correctement, par exemple, après le nettoyage.
La flamme ne reste pas allumée.	Maintenez le bouton enfoncé suffisamment longtemps pour activer le thermocouple.
	Vérifiez que les orifices de gaz ne sont pas obstrués dans la zone correspondant au thermocouple.

La flamme du brûleur s'éteint lorsque vous tournez le bouton sur la puissance minimale.	Vérifiez que les orifices de gaz ne sont pas obstrués.
	Vérifiez qu'il n'y a pas de flux d'air autour de la surface de cuisson.
	Vérifiez que la flamme minimale a été réglée correctement (voir « MISE EN SERVICE »).
Odeur degaz.	Ne craquez pas d'allumettes, ne fumez pas de cigarettes, etc., n'allumez / n'éteignez pas d'appareils électriques, y compris une sonnette ou une lampe, n'utilisez pas d'autres appareils électriques ou mécaniques provoquant des étincelles.
	Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'alimentation et ventilez soigneusement la cuisine. Appelez ensuite un technicien agréé pour réparer le dysfonctionnement.

DONNÉES TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) N° 66/2014.
La methode de test est en conformite avec les exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations pour les plaques mixtes gaz/électricité domestiques			
	Symbole	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	THGIH4BK2		
Type de plaque	Gaz et induction intégrés combinés plaque		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique		Zones de cuisson de la table à induction : 2	
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) par zone et/ou aire de cuisson électrique	zones de cuisson par induction		
Pour les zones de cuisson électrique circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson électrique non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique calculée par kg	$EC_{\text{cuisson électrique}}$	Zone 1: 194,0 Zone 2: 184,8	Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz		2	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	$EE_{\text{brûleur à gaz}}$	55,6%	



Marque	THOMSON
Référence	THGIH4BK2
Catégorie	Gaz et induction intégrés combinés plaque
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~, 50-60Hz
Puissance nominale totale (W)	3300W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590 x 520 x 131
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560 x 490
Poids net du produit (kg)	11,9 kg
Fabriqué en	RPC

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.
Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

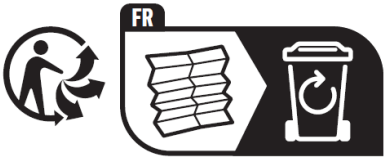
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.
Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre
Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France,
avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 1

OVERZICHT 5

PRINCIPE VAN INDUCTIE.....6

INSTALLATIE 6

ELEKTRISCHE AANSLUITING 9

GASAANSLUITING 11

INBEDRUFSTELLING 14

WERKING 15

TIPS VOOR BEREIDINGEN 23

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD 24

PROBLEMEN OPLOSSEN 25

TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD 27

VERWIJDERING 28

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van Etablissements Darty et Fils. THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door Etablissements Darty et Fils – meer informatie op www.thomson-brand.com .
Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Waarschuwingen

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  Reiniging en onderhoud mag zonder toezicht niet door kin deren worden uitgevoerd.
- WAARSCHUWING: Als het kookoppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
  Raak de verwarmingselementen niet aan.
  Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de

kookplaat, deze kunnen warm worden.

- Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus NOOIT een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. Met een deksel of blusdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd.
  Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen vero orzaken.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften.
- Voor instructies over alle noodzakelijke afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast moet worden gemaakt, kunt u de sectie "INSTALLATIE" raadplegen.
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties "WERKING" en "SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD".
- OPGELET: Houd toezicht op het kookproces. Houd continu toezicht op een kort kookproces.
- De stekker moet na de installatie van het apparaat goed bereikbaar blijven.
- OPGELET: Dit apparaat is alleen bestemd voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de kamer.

- OPGELET: Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg dat de keuken voldoende gelucht wordt, in het bijzonder wanneer het apparaat wordt gebruikt: Houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (mechanische afzuigkap).
- Een langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door het verhogen van de mechanische ventilatie indien deze aanwezig is, om de verbrandingsproducten veilig naar buiten (extern) af te voeren. Zorg tevens voor voldoende luchtverversing in de ruimte door gebruik te maken van extra ventilatie.
  Raadpleeg een professional voordat u extra ventilatie installeert.
- Controleer voor de installatie of de voorwaarden van lokale distributie (aard en druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstelvoorwaarden van het apparaat staan ophet label (of op het typeplaatje) vermeld.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten. Het dient geinstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende installatieregelgeving. Bijzondere aandacht dient gegeven te worden aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.
- OPGELET: "In geval van glasbreuk van de koolplaat:
  - schakel alle branders en elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de voeding,
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
  - gebruik het apparaat niet langer.
- Gebruik geen kookpannen op de kookplaat die de randen overlappen.

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit als een werk- of opslagoppervlak.

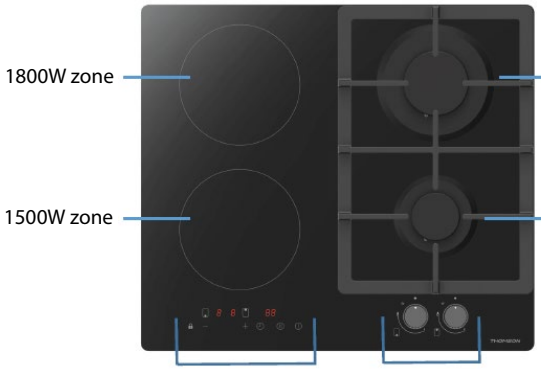
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei, tenzij gepast kookgerei, op het apparaat achter.
- Sta niet op de kookplaat.
- Gebruik geen pannen met een gekartelde rand of sleep geen pannen over het keramisch glas, het glas kan worden bekrast.
- Maak de kookplaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen.
- Warm nooit voedsel in afgedichte houders op, zoals samengeperste artikelen, blikken of koffiepotten, om explosie door het uitzetten van de warmte te vermijden.
- Om elk gevaar te vermijden, stop geen vreemde voorwerpen, zoals een ijzeren draad, in de luchtventilatieopeningen of de luchtinlaat en dek ze niet af.
- Personen met een pacemaker moeten eerst een dokter raadplegen. Gebruik het apparaat alleen als u zeker weet dat het apparaat geen invloed op de pacemaker heeft.

Veiligheidsinstructies voor gaskookplaten

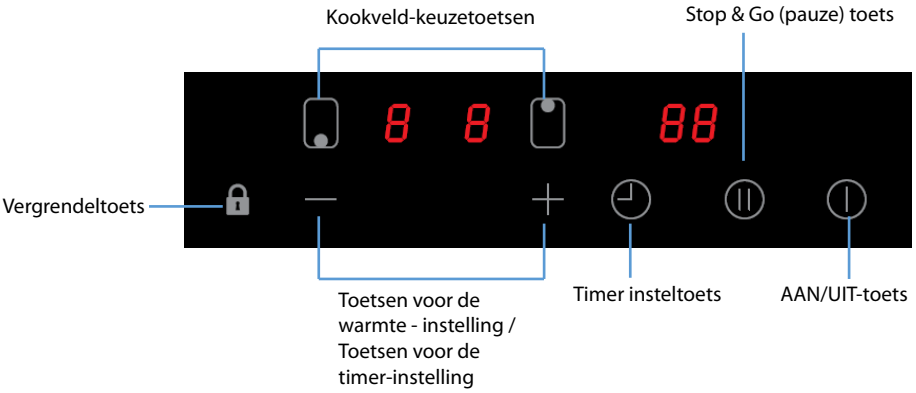
- Laat de kookplaat niet zonder toezicht achter wanneer in gebruik. Overkoken veroorzaakt rookontwikkeling en overstromen van vet kan vlam vatten.
- Wees voorzichtig tijdens het koken van voedsel. Overkoken kan de brander overspoelen.
- Zorg ervoor dat de branders dicht zijn gedraaid voordat u de hoofdkraan van de gasleiding of -fles opent.
- Voorkom dat de branders overstroomd raken of vuil worden. Maak de branders schoon en laat ze direct drogen nadat ze zijn afgekoeld.
- Plaats geen kookpannen rechtstreeks op de branders.
- Het maximale gewicht van een pan die op één brander geplaatst kan worden, bedraagt 5 kg. De maximale totale belasting van een pan die over het hele rooster geplaatst mag worden bedraagt 10 kg. Plaats één pan niet tegelijkertijd op twee branders.
- Raak de branders en knoppen niet aan.
- Blaas de vlam niet uit.
- De gebruiker mag het kookplaat niet wijzigen naar een ander gastype, het apparaat verplaatsen of het toevoersysteem aanpassen Alleen een daartoe bevoegde en opgeleide technicus mag deze werkzaamheden uitvoeren.

OVERZICHT

Bovenaanzicht

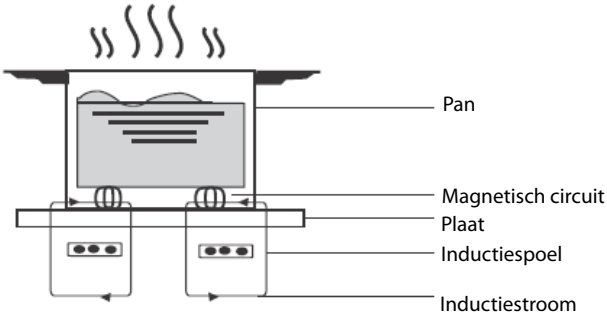


Bedieningspaneel



PRINCIPE VAN INDUCTIE

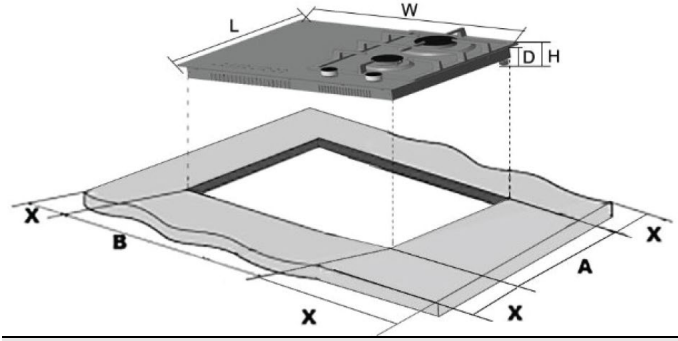
Er bevindt zich een inductiespoel onder elk kookveld. Wanneer een kookveld wordt ingeschakeld, creëert deze spoel een magnetisch veld, wat voor een directe impact op de bodem van het gepaste kookgerei en een onmiddellijke warmteontwikkeling zorgt om de levensmiddelen te bereiden.



INSTALLATIE

Zaag een gat met afmetingen als in het onderstaande diagram in het aanrecht. Laat minimaal 50 mm ruimte rondom de opening. Het werkblad moet minstens 30 mm dik en uit hittebestendig material vervaardigd zijn.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkant van de kookplaat en de binnenkant van het aanrecht moet minstens 3 mm zijn.

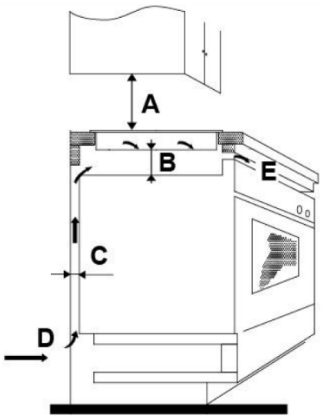


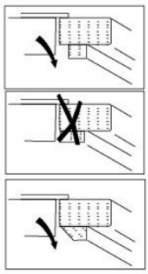


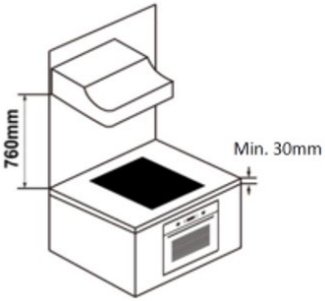
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	131	106	560	490	50mm min.

Het is essentieel dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de inen uitlaten voor lucht niet belemmerd worden.
Zorg ervoor dat de kookplaat correct wordt geïnstalleerd als afgebeeld.

Voor de veiligheid, zorg dat de vrije ruimte tussen de kookplaat en een keukenkast minstens 760 mm is.



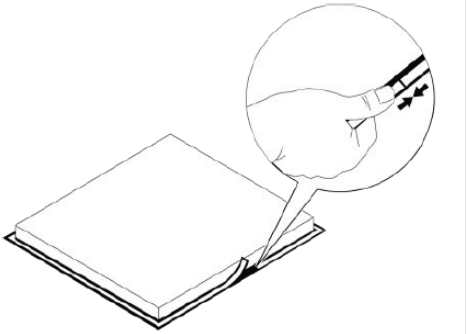




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Luchtinlaat 30mm	Luchtuitlaat 10mm

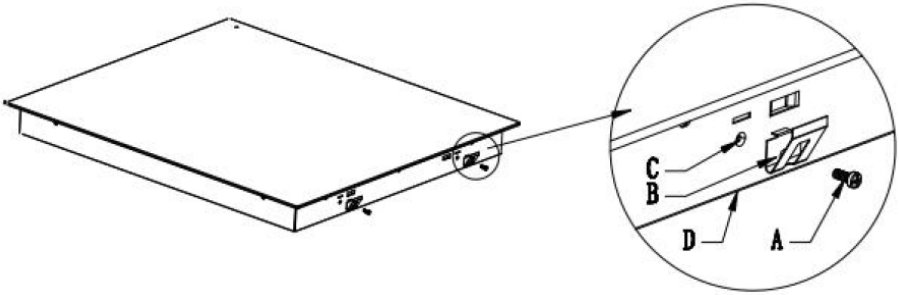
Instructie om het zegel te bevestigen

- Maak het kookplaat schoon op het gebied van het uitgesneden gedeelte.
- Bevestig de afdichting langs de buitenrand van de glasplaat. Niet uitbreiden.Laat de gesneden uiteinden in het midden van één kant blijven. Als je het op lengte knipt (voeg wat mm toe), duw je de twee uiteinden tegen elkaar en laat geen gat tussen de twee uiteinden achter.



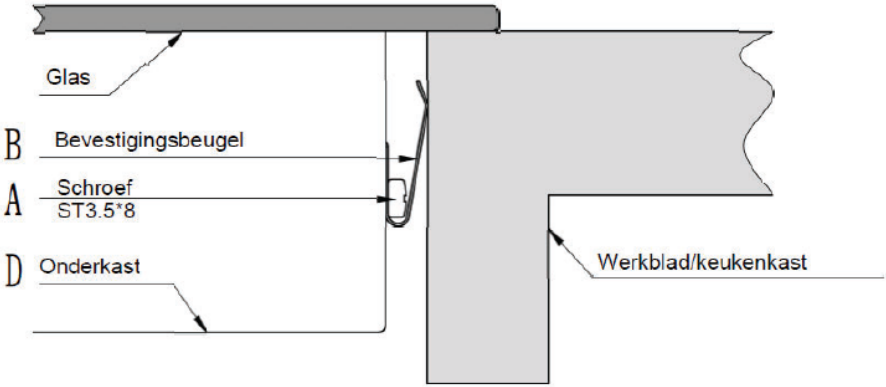
De beugels installeren

Bevestig de kookplaat op het aanrecht met behulp van de vier haken op de onderzijde van de kookplaat.



A	B	C	D
Schroef	Haak	Schroefgat	Onderkant

De stand van de haken kan worden aangepast aan de dikte van het aanrecht.



Opgelet:

- Laat de inductiekookplaat door een erkende en vakbekwame persoon installeren. Probeer nooit om het apparaat zelf te installeren.
- Incorrecte installatie kan risico's voor personen en gevaar van materiële schade inhouden waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
- De kookplaat mag niet boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd.

- Installeer de kookplaat uit de buurt van warmtebronnen als een rechtstreeks zonlicht.
- Om schade te voorkomen moeten de tussenlaag en lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Opgelet!

- Laat de installatie van de kookplaat uitvoeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle lokale richtlijnen en voorschriften inzake elektrische bedrading.
- Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u het ontkoppelen van de netvoeding.
- Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel.
- Alle stroom- en aardingskabels moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan-/uit-schakelaar altijd makkelijk bereikbaar zijn.

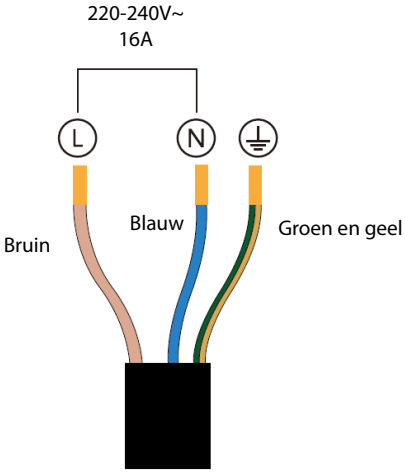
De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt:
Groen en geel = Aarding Blauw = Neutraal Bruin = ONDER STROOM

Het apparaat is voorzien van een reeds aangesloten stroomkabel zonder stekker. Scheid de draden van de stroomkabel en sluit ze overeenkomstig de instructies in het onderstaande schema aan.

1 De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingssymbool ⏚ of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
2 De blauw gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.
3 Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).
    - Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een

meerpolige stroomonderbreker met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten van het apparaat en het stroomnet worden gesloten, in overeenstemming met de wetgeving.

- De installateur moet ervoor zorgen dat de stroomverbinding correct tot stand is gebracht en dat deze volledig voldoet aan de veiligheidswetgeving.



WAARSCHUWINGEN:

- Zorg er voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit voor dat:
  - Het apparaat is geaard en de stekker in overeenstemming met de wetten is.
  - De aansluiting kan de spanning en het maximale vermogen van het apparaat, die staan vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat, weerstaan.
- Zodra het apparaat is geïnstalleerd, moet de stroomkabel en het stopcontact makkelijk toegankelijk zijn.
- De kabel mag niet gebogen of geplet worden.
- De kabel moet op een regelmatige basis worden gecontroleerd en mag alleen door geautoriseerde elektriciens worden vervangen.

GASAANSLUITING

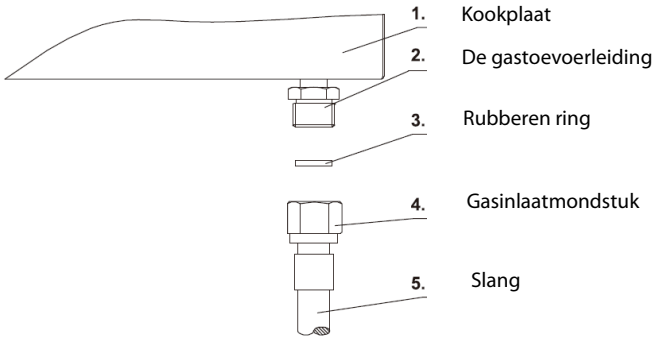
Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een bekwame persoon zoals aangegeven in de lokale gasveiligheidsrichtlijnen en -voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Installeer de kookplaat op een plaats zodat in geval van een defect de reparateur het apparaat makkelijk kan bereiken.

- Pas dit toestel niet aan.
- Voorafgaand aan de installatie, verzeker u ervan dat de locale condities (gassoort en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Voor installatie, controleer of de gas-en stroomvoorziening overeenstemmen met het type dat op het typeplaatje is aangegeven
- De fabrikant is niet aansprakelijk in geval de veiligheidsmaatregelen genegeerd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, etc.
- Dit apparaat is niet verbonden met een rookgasafvoer. Het dient geïnstalleerd en verbonden te worden volgens de geldende installatieregelgeving. Bijzondere aandacht dient gegeven te worden aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.
- Voordat u met de installatie begint, sluit de gas-en elecktriciteitstoevoer naar het apparaat af.
- Zorg dat de gasleiding en de elektrische kabel op een dergelijke manier worden geïnstalleerd zodat ze geen delen van het apparaat aanraken die heet kunnen worden.
- De gasleiding of – connector mag niet gebogen zijn of door een ander apparaat worden belemmerd.

Installatie-instructies

De gasleiding aansluiten

1. Inspecteer de gasleidingen die voor de installatie zullen worden gebruikt en controleer of de aansluitingen overeenkomen met de gasaansluitingen van het fornuis.
2. De aansluiting van het gasfornuis moet worden uitgevoerd door vakbekwame personen met de vereiste kwalificaties voor gasinstallaties en moet voldoen aan de voorschriften en aansluitvereisten van de lokale instantie voor het beheer van gastoestellen.
   (Raadpleeg de vereisten van de gasbeheerinstanties in uw land. U kunt contact opnemen met het lokale gasbedrijf of de dienst na verkoop voor de aanschaf van de leidingen en bijbehorende accessoires.)



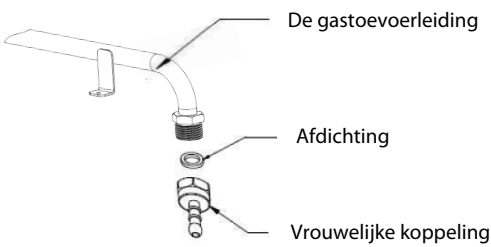
3. Aansluiting tussen de gasleiding en de gastoevoerleiding van de kookplaat.
   a. Controleer of de gegolfde buiskoppeling die voor de installatie wordt gebruikt overeenkomt met de aansluiting van de inlaatleiding van het fornuis. De specificatie van de buitendraad is G1/2".
   b. "De twee uiteinden van de metalen gegolfde buis worden respectievelijk aangesloten op het fornuis en de binnenshuis gebruikte gasspecifieke afsluitkraan. De aansluiting van de inlaatleiding van het fornuis wordt stevig verbonden met de inlaataansluiting van de gegolfde buis met behulp van een verstelbare moer, en op het aansluitpunt wordt een corrosiebestendige afdichtring voor het inlaatmondstuk geplaatst. (Figuur)
   c. Na voltooiing van de aansluiting moeten alle verbonden onderdelen worden getest op gasdichtheid met een gaslekdetector of zeepsop. Er moet een gaslekcontrole worden uitgevoerd.
   d. Plaats de gasleiding niet in een omgeving met hoge temperaturen en laat deze niet in contact komen met de hete delen van het fornuis. Zorg er tevens voor dat de gasslang niet wordt gedraaid, vervormd of door voorwerpen wordt samengedrukt.

De gaskookplaat installeren

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een geregistreerde gasinstallateur!
Controleer na het vastdraaien of de onderdelen zich in een goede staat bevinden en test de luchtdichtheid om de dichtheid van de installatie te garanderen. De installateur is verantwoordelijk voor de resultaten van het proces.

Richtlijnen voor vervanging en installatie van de gastoevoer:

NG > LPG



(Vrouwelijke koppeling niet inbegrepen)



Installatie van apparaat
Opmerking: Draag beschermende handschoenen om de kookplaat te installeren.

Gebruik niet te veel kracht bij het aandraaien, de inlaatmondstuk zal breken of de rubberen ring vervormen en lekken.
Opgelet, de momentsleutel moet worden gebruikt om vast te draaien tot een aanhaalmoment van **10 Nm**. Het maximaal aanhaalmoment mag niet hoger zijn dan **18 N.m**.

Gasaansluiting
De gasaansluiting moet zich op een plaats bevinden waar de afsluitkraan toegankelijk is.
Het uiteinde van het inlaataansluitpunt van de gaskookplaat heeft een 1/2 inch schroefdraad wat het volgende mogelijk maakt:

- Een vaste aansluiting
- Aansluiting met behulp van een flexibele leiding (Lengte min. 1 m ~ max. 3 m)

De inbegrepen waterdichte afdichting moet tussen het uitlaatspruitstuk en de gastoevoer worden aangebracht.
Vermijd dat de leiding in contact komt met de bewegende delen van het keukenblok (bijv. een lade) en vermijd toegang tot zones die geblokkeerd kunnen raken.

Gevaar voor lekken!
Controleer de afdichting als een aansluiting wordt bewerkt.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor lekkende aansluitingen na een bewerking.

Gasspecificaties

Brander	Type Gas	Injector diameter (mm)	Nominaal vermogen (kW)	Debiet (g/h)	Debiet (l/h)
Halfsnel (klein)	Aardgas G20 bij 20mbar / G25 bij 25mbar	0,97	1,75	–	158,7
	LPG-gas G30 bij 28-30mbar	0,66	1,75	127,2	–
	LPG-gas G31 bij 37mbar	0,66	1,75	127,2	–
Snel (groot)	Aardgas G20 bij 20mbar / G25 bij 25mbar	1,3	3,0	–	272
	LPG-gas G30 bij 28-30mbar	0,85	3,0	285	–
	LPG-gas G31 bij 37mbar	0,85	3,0	285	–

Categorie: II2E+3+
Elektrische parameter: 220-240V~, 50-60Hz
Bestemming van het land: FR
Totale warmteafvoer: 4.75kW(345g/h)

INBEDRUFSTELLING

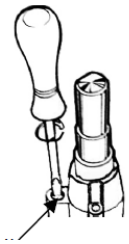
Eenmaal de kookplaat volledig is geinstalleerd, controleer de minimum vlaminstelling. Om dit te doen, voer de volgende procedure uit:

– Draai de gaskraan naar de positie MAX en steek aan.

– Stel de gaskraan in op de MIN vlamstand en draai de regelknop vervolgens enkele keren van naar . Als de vlam onstabiel is of dooft, voer de volgende procedure uit.

Procedure:

Steek de brander opnieuw aan en stel in op .
Verwijder het keramische glas.
Om aan te passen, draai de stelschroef met behulp van een kleine platkopschroevendraaier totdat de vlam stabiel is en niet dooft, wanneer de knop van naar wordt gedraaid.
Herhaal deze procedure voor alle branders.

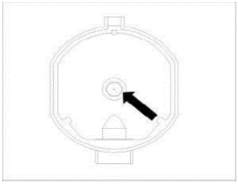


Stelschroef

OMSCHAKELING VAN AARDGAS VAN LPG

Belangrijk
De omschakeling van de gaskookplaat mag alleen door een bekwame persoon worden uitgevoerd. Opgelet, dit model is ontworpen voor gebruik met aardgas maar kan tevens worden omgeschakeld voor gebruik met butaan- of propaangas mits de juiste injectoren worden geïnstalleerd en het gepaste gasdebiet wordt ingesteld.

Methode



- Zorg dat alle regelknoppen zijn ingesteld op de stand ●.
- Sluit de gastoevoer af en haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact.
- Verwijder alle pannendragers, branderkappen, brander, bedieningsknoppen en keramisch glas.
- Schroef de branderinjectoren los met een 7mm pijpsleutel (niet meegeleverd) en vervang door passende LPG-injectoren. (Herinnering: gebruik het mondstuk dat in het "accessoirezakje" zit.)

Van NG naar LPG:
Om het debiet van de klep te verminderen, draait u deze met de klok mee tot de juiste grootte van de vlam.

Van LPG naar NG:
Om het debiet van de klep te vergroten, draait u de vlam tegen de klok in tot de juiste maat.

Het gasdebiet aanpassen
Draai de stelschroef volledig in met behulp van een kleine platkopschroevendraaier (niet meegeleverd).

WAARSCHUWING:
Zorg ervoor dat de vlam niet dooft of het vlambereik van de lage versnelling overschrijdt tijdens het afstellen van de klepstroom.

Nadat de aansluiting van het gastoevoermondstuk is voltooid, vervang het gegevensplaatje op het apparaat door het nieuwe gegevensplaatje dat overeenkomt met de nieuwe gasbron, of breng met een markeerstift een aanduiding van de nieuwe gasbron aan op het typeplaatje.

WERKING

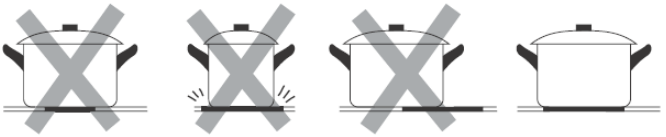
Kookgerei

Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een ronde bodem.

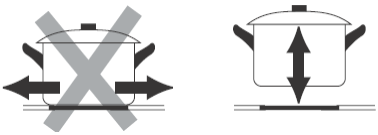


Zorg dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en even groot als het kookveld is. Gebruik pannen met een diameter die even groot is als de grafische afbeelding van de gekozen zone. Een iets bredere pan gebruiken zorgt ervoor dat de energie op maximale efficiëntie wordt gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.

Plaats uw pan altijd in het midden van het kookveld.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat op. Schuif ze niet om krassen op het glas te vermijden.



Kwaliteit van de pan

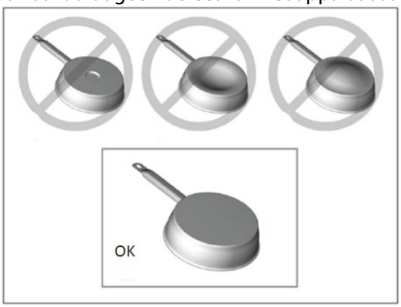
Gepaste materialen:
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische bodem.

Ongepaste materialen:
Aluminum en roestvrij staal zonder ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten van pannen geven aan al shun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.
Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookveld die op niveau [9] is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden warm zijn.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pan.

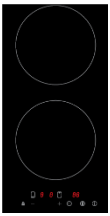
Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



Afmeting van de pan
De kookvelden worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben naar gelang de overeenkomstig

kookveld. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van het kookveld.

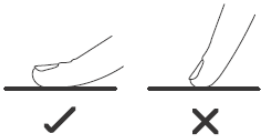
Welk kookveld moet worden gebruikt naargelang de diameter van de pan?



Kookveld	Minimum diameter van de pan
180 mm	120 mm

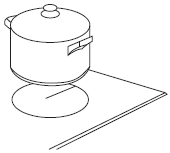
Het bedieningspaneel gebruiken

- De toetsen reageren op aanrakingen. Het is dus niet nodig om enige druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet de top.
- U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of doek) worden afgedekt.



Aan de slag met koken

Doe het voedsel in een pan en zet deze neer op het midden van de cirkelvorm op de kookplaat.



OPMERKINGEN:

- Gebruik altijd een deksel tijdens het koken.
- Zet n ooit le eg k ookgerei o p h et a pparaat terwijl het is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak ⏻ aan.
   - U hoort een geluidssignaal en alle controlelampjes geven "—" of "— —" weer om aan te geven dat de kookplaat in stand-by staat.
   - Na 1 minuut van inactiviteit wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.



3. Tik op de gewenste kookzone-keuzetoets.
   - Het cijfer naast de toets knippert.
4. Terwijl het getal knippert, stel het vermogensniveau in door herhaaldelijk op - of + te drukken.

Als het display  knippert, kan er een van de volgende situaties zijn opgetreden:

- Er bevindt zich geen pan op de gekozen kookveld.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- De gebruikte pan is te klein is of niet juist in het midden van het kookveld geplaatst.

Gids voor vermogenniveau

Onderstaande niveau-instellingen dienen slechts ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Vermogenniveau	Geschikt voor
1 ~ 2	• Opwarmen van kleine hoeveelheden levensmiddelen • Chocolade en boter smelten • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3 ~ 4	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5 ~ 6	Pannenkoeken
7~ 8	• Sauteren • Pasta koken
9	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

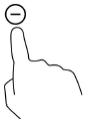
Na het koken

Om één kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Terwijl het cijfer knippert, raakt u herhaaldelijk aan – totdat het display "0" toont.



Om alle kookzones uit te schakelen, tik op ⏻.





Let op voor hete oppervlakken.
De letter “H” verschijnt op het display van de kookzone die te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op de kookzone die nog warm is.

De pauzefunctie gebruiken – STOP+GO

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Het maakt het mogelijk om te stoppen met koken en vervolgens verder te gaan met koken.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt gebruiken met de STOP + GO (pauze) functie.
3. Raak ⏸ aan, de indicator van de kookzone toont "II".
   - De werking van kookzones wordt gedeactiveerd, behalve de STOP+GO-knop, aan/uit- en vergrendelingstoetsen.
4. Als u de pauzestatus wilt annuleren, tikt u op ⏸. De kookzone gaat terug naar het vermogensniveau dat u eerder hebt ingesteld.

Timer

De timer kan voor twee verschillende functies worden gebruikt:

- als kookwekker
- om een kookzone automatisch te laten uitschakelen

U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer als kookwekker gebruiken

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
2. Tik op 🕘, het cijfer knippert op het timerdisplay.
3. Druk terwijl het cijfer knippert herhaaldelijk op − of + om de tijd in te stellen
   - Tik eenmalig op −of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
   - Raak − of +wat langer aan om de tijd met 10 minuut te verlagen of te verhogen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.
4. De ingestelde minuut(en) worden bevestigd na ongeveer 5 seconden te hebben geknipperd.
5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen.
   - Het display geeft de resterende tijd weer.

Als u de minutentimer wilt annuleren, tikt u op 🕘. "00" knippert op het display en daarna verschijnt "- - " op het display.

6. De zoemer gaat piepen en de timerindicator geeft "- -" weer zodra de ingestelde tijd is verstreken.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Tik op één kookzoneselectietoets.
2. Tik op 🕘, het cijfer knippert op het timerdisplay.
3. Druk terwijl het cijfer knippert herhaaldelijk op − of + om de tijd in te stellen.
   - Tik eenmaal op − of + om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
   - Houd − of + ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.

4. De ingestelde minuut(en) worden bevestigd na ongeveer 5 seconden te hebben geknipperd.
5. De timer is nu ingesteld en begint af te tellen.
   - Het timerdisplay toont de resterende tijd en de rode stip naast de vermogensniveau-indicator knippert.



Raak het bedieningselement van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen en druk op .
"00" knippert op het display en daarna verschijnt "- - " op het display.

6. De kookzone schakelt automatisch uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd aan. (Als de timer voor de ene zone bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en 6 minuten voor een andere zone, geeft de timerindicator "3" aan).

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau knippert.



(timer ingesteld op 6 minuten)





(timer ingesteld op 3 minuten)

2. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt "H".

OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen bij stap 1 van het instellen van de timer om één kookzone uit te schakelen.

De toetsen vergrendelen

- U kunt de toetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen de kookzones per ongeluk aanzetten).
- Alle toetsen behalve de AAN/UITKNOP zijn uitgeschakeld wanneer de toetsen vergrendeld zijn.

De toetsen vergrendelen

Raak de toets voor de toetsenvergrendeling aan. "Lo" verschijnt op de timerdisplay, aangevend dat de toetsen vergrendeld zijn.

OPMERKING: u kunt de kookplaat in een noodgeval nog altijd uitschakelen, maar de toetsen blijven vergrendeld wanneer u de kookplaat opnieuw inschakelt. Ontgrendel de toetsen voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt.

De toetsen ontgrendelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Houd uw vinger 3 seconden la ng op de toets toetsenvergrendeling. "Lo" verdwijnt van de display.
3. U kunt de kookplaat nu gebruiken.

Beveiliging tegen oververhitten
De ingebouwde temperatuursensor monitort de temperatuur binnenin de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur schakelt de kookplaat automatisch uit.

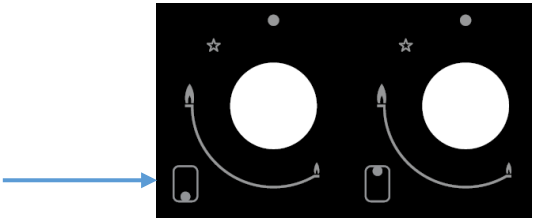
Warmtewaarschuwing
Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt zal er een hoeveelheid restwarmte zijn. "H" knippert dan op de display om u te waarschuwen dat u de kookplaat niet mag aanraken.

Automatisch uitschakelen
Deze functie treedt in werking als u een kookzone vergeet uit te schakelen.
U vindt de standaard uitschakeltijd in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	De kookzones schakelen automatisch uit na
1 ~ 3	8 uur
4 ~ 6	4 uur
7 ~ 9	2 uur

Een brander aansteken





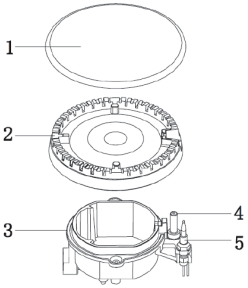
Om te bepalen welke regelknop voor welke brander is, bekijk het positiesymbool naast de regelknop..

1. Duw de regelknop van de gewenste brander in en draai tegen de klok in naar de maximum instelling.
   - Vonken komen uit de brander zolang de regelknop wordt ingeduwd. De vlam wordt ontstoken.
   - In geval de vlam niet wordt ontstoken, gebruik een ander type van aansteker of vlam (sigarettenaansteker, lucifers, etc.) en breng het dicht tegen de brander. LET OP wanneer u deze methode gebruikt.

2. Laat de regelknop los.
3. Draai de regelknop naar de gewenste instelling.

- Houd het voedsel goed in het oog wanneer het op een hoge vermogenstand wordt gebakken om brandgevaarte vermijden.
- Warm vet altijd langzaam op en houd toezicht terwijl het wordt opgewarmd.
- Droog het voedsel zo goed mogelijk voordat u het bakt. Ijs op bevroren levensmiddelen of vocht op verse levensmiddelen kan het opborrelen van hete vet veroorzaken waardoor het over de rand van de pan stroomt.
- Verplaats nooit een pan met heet vet. Wacht totdat het vet helemaal is afgekoeld.

Risico op explosieve verbranding!
Als de vlam na 15 seconden nog niet is ontstoken, zet de brander uit en open een venster of deur om de kamer te luchten. Wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
Als de brander na enkele pogingen nog steeds niet is ontstoken, controleer of het deksel en de brander zich in de juiste positie bevinden.



1. Branderdeksel
2. Brander
3. Branderplaat
4. Aansteker
5. Thermokoppel

OPMERKING: Tijdens het aansteken van een brander, na installatie of een stroomonderbreking, is het normaal dat de aansteker automatisch wordt geactiveerd.

OPGELET: Als de vlam van de brander per ongeluk wordt uitgeblazen, zet de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.

Een brander uitzetten
Draai de overeenkomstige regelknop met de klok mee naar de stand ●.

Kookpannen

Geschikte pannen

Brander	Minimum diameter van pan	Maximum diameter van pan
Senelle brander	24 cm	26 cm
Halfsnelle brander	16 cm	20 cm

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik
- Gebruik pannen met een gepaste diameter voor elke brander (zie bovenstaande tabel). Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pannen niet raken.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Plaats de pan altijd op het midden van een kookveld en draai de handvatten naar een veilige stand zodat er niet tegen gestoten of aan getrokken kan worden.
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pannen.
- Als u het apparaat niet gebruikt, draai de gaskraan dicht.
- Let op wanneer u levensmiddelen in hete olie of vet frituurt, gespetter van olie of vet kan eenvoudig vlam vatten.
- Eenmaal de vloeistof kookt, verklein de vlam zodat de vloeistof blijft sudderen.
- Als de regelknoppen moeilijk draaien, neem contact op met uw lokaal servicecentrum.

TIPS VOOR BEREIDINGEN

- Verminder de warmte-instelling zodra het voedsel begint te koken.
- Het gebruik van een deksel zal de bereidingstijd verkorten en energie besparen door te voorkomen dat de warmte kan ontsnappen.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te erkorten.
- Sart be reidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt-bij ongeveer 85°C – waarbij slechts af en toe bellen naar de oppervlakte van de kokende vloeistof stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat aroma's zich ontwikkelen zonder dat het voedsel wordt uitgekookt. Sauzen op basis van eieren en met meel aangedikte sauzen moeten ook onder het kookpunt worden bereid.
- Sommige bereidingen, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vergen een hogere instelling dan de laagste stand om te verzekeren dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd voldoende gaarkookt.

Steak schroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bereiden:

1. Laat het vlees voor de bereiding ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een braadpan met verzwaarde bodem.
3. Borstel beide zijden van de steak in met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de verhitte pan en leg het vlees in de pan.
4. Draai de steak tijdens de bereiding slechts een keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wilt. De tijd kan variëren tussen 2 – 8 minuten per kant. Druk op de steak om te voelen hoe gaar hij is – hoe vaster hij aanvoelt hoe beter hij 'doorbakken' is.
5. Laat de biefstuk enkele minuten op een warm bord rusten om zachter en malser te worden voor het serveren.

Roerbakken

1. Neem een wok met platte bodem die ge schikt is voor keramische kookplaten of een grote braadpan.
2. Zet alle ingrediënten en kookgerei vooraf klaar. Roerbakken moet snel gaan. Voor het bereiden van grote hoeveelheden verdeelt u het eten in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Schakel over naar een lagere instelling wanneer deze warm maar nog knapperig zijn, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat alles gelijkmatig opwarmt.
7. Serveer meteen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Sluit de gastoevoer altijd af en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de kookplaat reinigt of onderhoudt.
Het is aanbevolen om de kookplaat te reinigen wanneer deze nog warm is, morserij is makkelijker te verwijderen dan wanneer het is afgekoeld.

Oppervlak van de kookplaat
Maak het oppervlak van de kookplaat regelmatig schoon met een zachte doek die in warm zeepwater is gedompeld en vervolgens goed is uitgewrongen. Maak nooit gebruik van volgende middelen:
— Reinigingsmiddelen en bleekmiddelen;
— Schuursponsjes die niet geschikt zijn voor sauspannen met een antiaanbaklaag;
— Staalwol;
— Vlekkenverwijderaars voor badkuipen/gootstenen.
Tijdens het schoonmaken van het oppervlak, zorg dat er geen water in de branders stroom, dit kan de injectoren verstoppen.

Pannendragers, branderdeksels en brander
U kunt de pannendragers, branderdeksels en brander voor reiniging afthalen. Maak ze schoon in warm zeepwater en verwijder eventuele vlekken met een mild reinigingsmiddel. Als het hardnekkige vlekken betreffen, gebruik voorzichtig staalwol die in zeepwater werd gedompeld.
Droog de onderdelen na reiniging met een zachte doek en plaats ze terug op de juiste manier op de kookplaat.

Aansteker en thermokoppel
De gaten en groeven moeten schoon zijn zodat de vlam juist wordt ontstoken.
De vlammen branden niet juist als de aansteker vuil is. Maak ze regelmatig schoon met een kleine, zachte borstel. Behoed de aanstekers tegen hevige stoten en schokken.
De thermokoppels zijn zeer belangrijk aangezien ze de gastoevoer afsluiten in geval de vlam tijdens het koken dooft; houd deze schoon.

Onderhoud
Controleer regelmatig de gasaansluitbuis. Als zelfs een klein defect wordt waargenomen, neem contact op met het servicecentrum om te vervangen. We bevelen aan om de gasaansluitingscomponenten elk jaar te laten vervangen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De kookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Controleer of er bij u thuis of in uw buurt geen stroomstoring is. Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien als het probleem aanhoudt nadat u deze zaken heeft gecontroleerd.
De tiptoetsen werken niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie het hoofdstuk 'De toetsen vergrendelen' voor instructies.
De tiptoetsen werken moeizaam.	Er kan een dunne laag water op de toetsen liggen of u raakt de toets met uw uiterste vingertopje aan.	Controleer of de tiptoetsen droog zijn en gebruik de volledige vingertop voor het aanraken van de toetsen.
Er komen krassen in het glas.	Kookgerei met scherpe randen. U gebruikt een schuurspons die niet geschikt is.	Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, gladde. Zie 'Kookgerei'. Zie "Schoonmaken en onderhoud'.
Sommige pannen maken kraak-of klikgeluiden.	Dit kan een gevolg zijn van de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
De pannen worden niet warm en U verschijnt op het scherm.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Zie de sectie 'Kookgerei'. Plaats de pan in het midden van het kookveld en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de elektronica te vermijden. Deze kan na het uitschakelen van de inductiekookplaat nog enige tijd draaien.	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.

De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uit zichzelf uitgeschakeld, u hoort een geluidssignaal en er verschijnt een foutcode op het display.	Technische fout.	Bekijk de foutletters en -cijfers, ontkoppel de inductiekookplaat van de voeding en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Foutcode	Probleem	Oplossing
F3/F4	Temperatuursensor van de inductiespoel is defect	Schakel de kookplaat uit en start deze opnieuw op nadat deze gedurende 30 minuten is afgekoeld.
F9/FA	Temperatuursensor van de IGBT is defect	Neem contact op met de klantenservice.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normal is en schakel de kookplaat vervolgens opnieuw in.
E3	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de inductiespoel	Schakel de kookzone uit en start deze opnieuw op na 30 minuten afkoelen.
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start de kookplaat opnieuw nadat deze is afgekoeld.

IGBT: Bipolaire transistor met geïsoleerde poort

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Over de gaskookplaat

Als de kookplaat niet naar behoren werkt, voer de volgende controles uit voordat u telefonisch contact opneemt met de klantenservice.

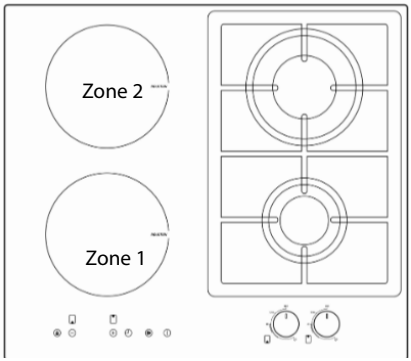
Probleem	Mogelijke oplossing
Er is geen vonk wanneer de brander wordt aangestoken.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en het Controleer of de stekker in het stopcontact zit en het.
	Controleer of de branderdeksels en brander juist zijn terug geplaatst, bij. na reiniging.
De vlam is niet uniform.	Controleer of de gaten en groeven op de brander niet verstopt zijn.
	Controleer of de branderdeksels en brander juist zijn terug geplaatst, bij. na reiniging.
De vlam blijft niet branden.	Houd de knop lang genoeg ingedrukt om het thermokoppel te activeren.
	Controleer of de gasgaten in het gebied bij het thermokoppel niet verstopt zitten.
De vlam van de brander dooft bij het draaien van de knop naar de minimale vermogenstand.	Controleer of de gasgaten niet verstopt zijn.
	Controleer of er geen luchtstroom rond het kookoppervlak is.
	Controleer of de minimum vlam correct is afgesteld (zie ' INBEDRIJFSTELLING ').
Er iseen gasgeur.	Steek geen lucifers aan, rook geen sigaretten, schakel geen elektrische apparaten in of uit, waaronder de deurbel of een lamp, en gebruik geen andere elektrische of mechanische apparaten die vonken kunnen veroorzaken.

Als u gas ruikt, sluit onmiddellijk de toevoerkraan en ventileer de keuken grondig. Bel vervolgens een erkende technicus om de storing te verhelpen.

TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.
De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke combikookplaten (gas + elektrisch)			
	Symbool	**Waarde**	**Eenheid**
Identificatie van het model	THGIH4BK2		
Type kookplaat	Inbouwgas & inductie gecombineerd kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		Kookzones van inductiekookplaat:2	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) per elektrisch verwarmd(e) kookzone en/of -gebied	inductie-kookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, berekend per kg	EC $_{\text{elektrisch koken}}$	Zone 1: 194,0 Zone 2: 184,8	Wh/kg
Aantal gasbranders		2	
Energie-efficiëntie per gasbrander	EE $_{\text{gasbrander}}$	55,6%	



Merk	THOMSON
Referentie	THGIH4BK2
Category	Inbouwgas & inductie gecombineerd kookplaat
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~, 50-60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	3300W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 131
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 490
Netto gewicht product (kg)	11,9 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.
We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.
Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.
Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre
Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 1
VISTA PORMENORIZADA 5
O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO.....6
INSTALAÇÃO 6
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....9
LIGAÇÃO DOGÁS 11
ENTRADA EM FUNCIONAMENTO.....13
FUNCIONAMENTO 15
DICAS PARA COZINHAR 22
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 23
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 24
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS 27
ELIMINAÇÃO 28

Este produto foi fabricado e vendido sob a responsabilidade da Etablissements Darty et Fils.
THOMSON e o logótipo da THOMSON são marcas comerciais usadas sob licença pela Etablissements Darty et Fils – mais informações em www.thomson-brand.com .
Todos os outros produtos, serviços, empresas, marcas comerciais, nomes comerciais ou do produto e logótipos referenciados pertencem aos respetivos proprietários.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTES AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
  As crianças não deverão brincar com o aparelho.
  A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
  Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
  As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
- AVISO: As peças tangíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas não devem estar junto do aparelho.
-  Estas superfícies podem ficar quentes.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- AVISO: Deixar alimentos a cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um fogo com água. Desligue o aparelho e, de seguida, cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos na superfície de confeção.
- AVISO: Utilize apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de confeção ou conforme indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções da placa integradas no aparelho.
  A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "Instalação".
- No que diz respeito ao método de fixação e à ligação dos cabos, consulte a secção "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- No que diz respeito às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho, às precauções a tomar durante a manutenção pelo utilizador, consulte as secções "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E CUIDADOS".
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.
- CUIDADO: Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.
- CUIDADO: A utilização de um aparelho de cozinhar a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão nadivisão em que está instalado.

Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

- A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica, quando existente, uma ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo) e, ao mesmo tempo, proporcionar mudanças de ar ambiente com ventilação adicional.
  Consulte um profissional antes de instalar a ventilação adicional.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (natureza do gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou na placa de características).
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes em matéria de ventilação.
- CUIDADO: "Em caso de quebra do vidro da placa de aquecimento:
  - desligue imediatamente todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da alimentação elétrica,
  - não toque na superfície do aparelho,
  - não utilize o aparelho.
- Não utilize recipientes de cozinha na placa que se sobreponham às bordas.

Precauções

- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Nunca utilize esta placa para ambientar ou aquecer a sala.
- Desligue o aparelho quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. Deixe arrefecer antes de limpar ou guardar a placa.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Nunca use a placa como superfície de trabalho ou armazenamento.

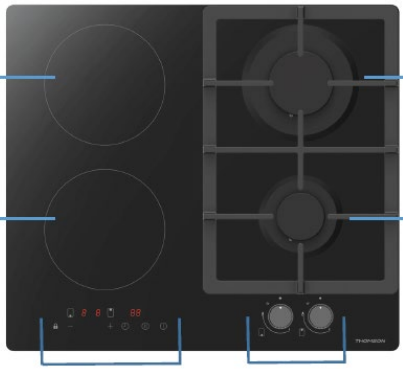
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios para além das panelas adequadas no aparelho.
- Não se coloque em cima da placa.
- Não utilize panelas com bordos recortados, nem arraste as panelas na superfície de vidro de cerâmica, uma vez que pode riscar o vidro.
- Não limpe a placa com abrasivos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.
- Para evitar qualquer perigo, não insira quaisquer objetos estranhos, como fios de ferro, para bloquear as aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.

Instruções de segurança da placa do fogão a gás

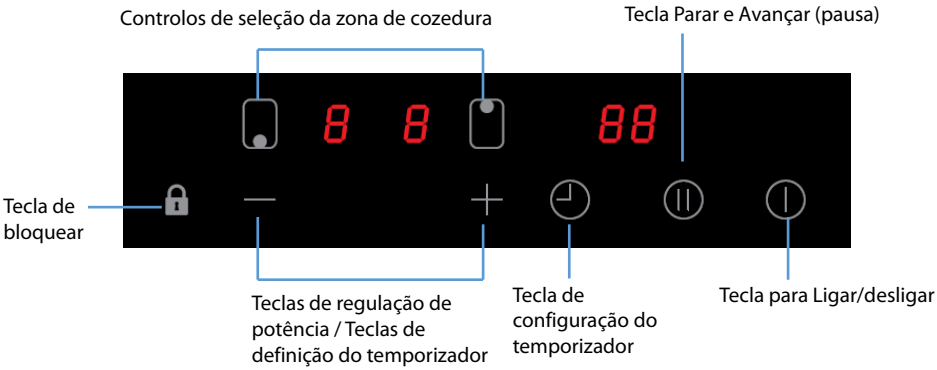
- Não deixe a placa do fogão sem supervisão enquanto estiver a ser utilizada. As explosões por ebulição causam fumo, e os transbordamentos de gordura podem dar origem a um fogo.
- Tenha cuidado quando os alimentos estiverem a ferver. A ebulição pode inundar o queimador.
- Certifique-se de que os queimadores estão fechados antes de abrir a válvula de gás principal na ligação da rede ou do reservatório.
- Evite que os queimadores fiquem inundados ou contaminados. Limpe os queimadores e deixe-os secar imediatamente após terem arrefecido.
- Não coloque as panelas diretamente sobre os queimadores.
- O peso máximo de uma panela a ser colocada sobre um único queimador é de 5 kg. A carga máxima total de uma panela que deve ser colocada sobre toda a grelha é de 10 kg. Não coloque uma única panela sobre dois queimadores simultaneamente.
- Não bata nos queimadores e nos botões.
- Não apague a chama com um sopro.
- O utilizador não está autorizado a converter a placa de cozinhar para outro tipo de gás, a mudar o aparelho de lugar ou a modificar a rede de alimentação Apenas um técnico devidamente autorizado e formado pode realizar estas atividades.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior

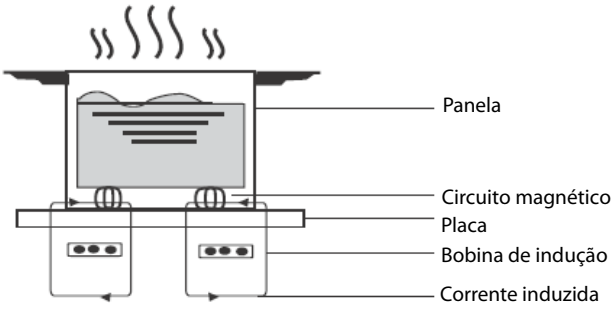


Painel de controlo



O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

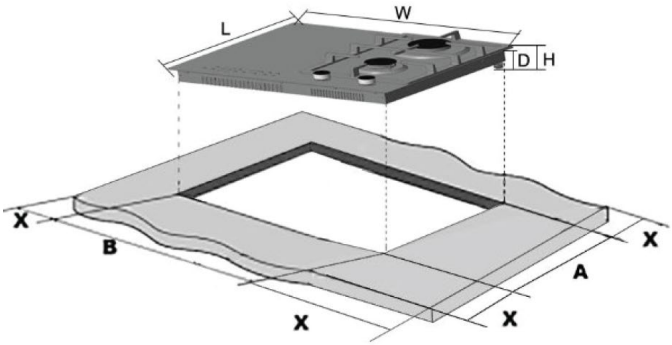
Por baixo de cada zona de cozedura encontra-se uma bobina de indução. Quando uma zona de cozedura é ligada, esta bobina cria um campomagnéticoque incide diretamente sobre a base do utensílio de cozinha adequado, o que provoca uma acumulação instantânea de calor para cozinhar os alimentos.



INSTALAÇÃO

Faça um orifício na bancada com a dimensão indicada no diagrama abaixo. Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício. A bancada deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser feita de material resistente ao calor.

Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

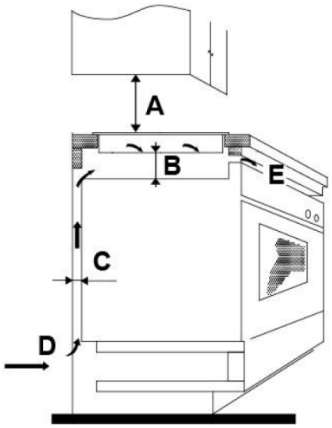


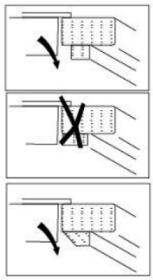


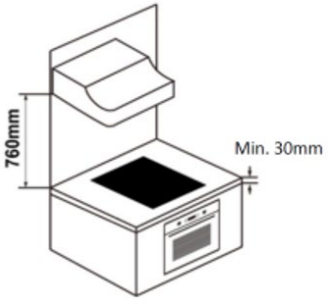
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	131	106	560	490	50mm min.

É essencial que a placa seja bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estejam bloqueadas.
Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como indicado.

Por razões de segurança, a distância entre a placa de cozedura e os armários por cima deve ser de, pelo menos, 760mm.



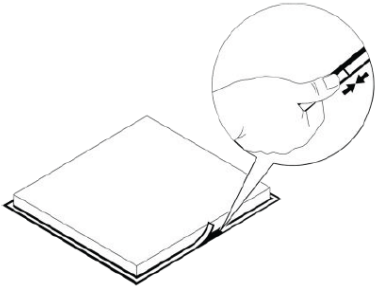




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mín 50	Mín30	Entrada de ar 30mm	Saída de ar 10mm

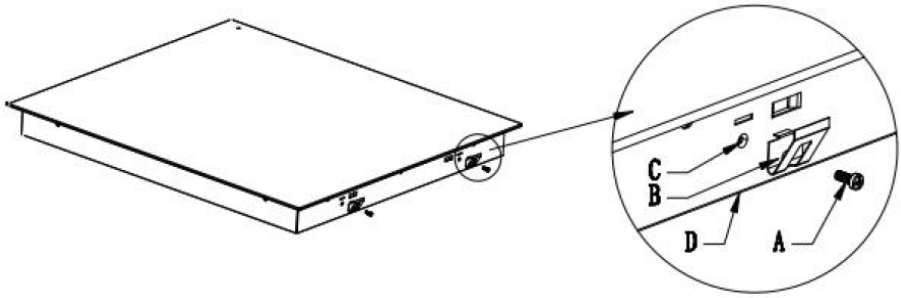
Instrução para fixar o selo

- Limpe a placa de fogão na área da seção recortada.
- Coloque o selo ao longo da borda externa da placa de vidro. Não a estenda. Deixe as pontas cortadas ficarem no meio de um lado. Quando você cortá-lo ao comprimento (adicione alguns mm), empurre as duas extremidades juntas e não deixe nenhuma folga entre as duas extremidades.



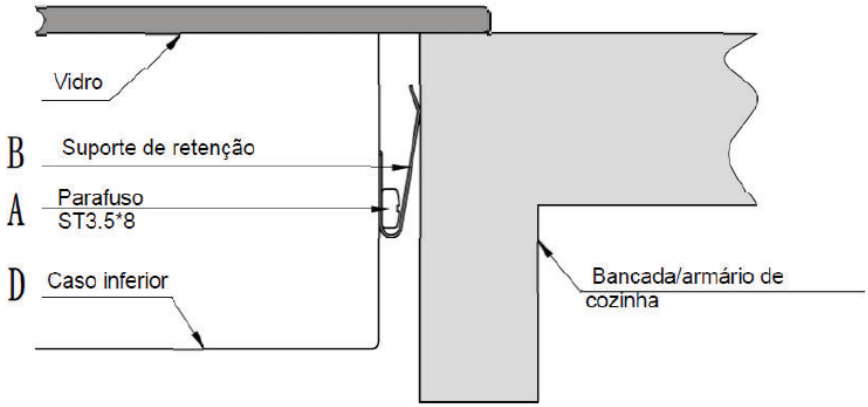
Instalação dos suportes

Fixe a placa à bancada utilizando 4 suportes na base da placa.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Base

A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura da parte superior.



Precauções:

- A instalação da placa de vitrocerâmica deve ser realizada por uma pessoa qualificada e autorizada. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Uma instalação incorreta pode causar danos pessoais e materiais, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade.
- A placa não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou máquinas de secar roupa.

- Instale a placa longe de fontes de calor, como luz solar direta.
- Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Atenção!

- A instalação da placa deve ser realizada por um eletricista qualificado, respeitando todas as normas e os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- Antes de qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, este deve ser desligado da rede.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é absolutamente essencial.
- Todos os condutores de corrente de alimentação e de terra devem ser capazes de suportar uma temperatura ambiente de 75°C.
- Após a instalação da placa, o interrutor deve estar sempre numa posição acessível.

Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os códigos seguintes:

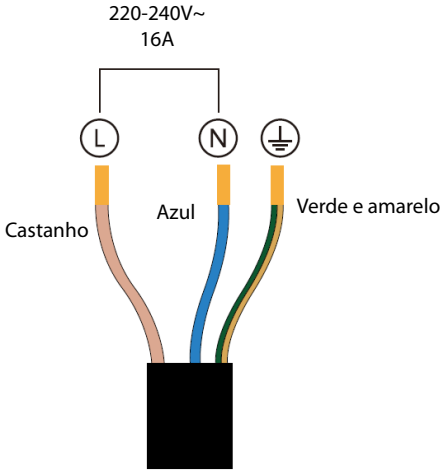
Verde e amarelo = Terra Azul = Neutro Castanho = LINHA

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação elétrica pré-conectado sem ficha.
Separe os fios do cabo de alimentação e ligue-os de acordo com as instruções dadas no diagrama abaixo.

1 O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E (terra) ou com o símbolo de terra ⏚ ou de cor verde e amarela.
2 O fio azul deve ser ligado ao terminal que se encontra marcado com a letra N (Neutro).
3 Os fios castanho devem ser ligados ao terminal marcado com L (linha).
    - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado entre o aparelho e a alimentação elétrica um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos, em conformidade com as

normas de carga e corrente.

- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta está totalmente em conformidade com os regulamentos de segurança.



AVISOS:

- Antes de ligar o aparelho à alimentação elétrica, certifique-se de que:
  - O aparelho está ligado à terra e a ficha está em conformidade com a lei.
  - A tomada pode suportar a tensão e a potência máxima do aparelho, que estão indicadas na placa de características situada na parte inferior do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, o cabo de alimentação e a tomada elétrica devem estar facilmente acessíveis.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

LIGAÇÃO DOGÁS

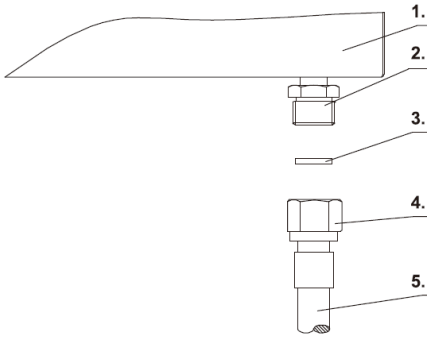
Este aparelho deve ser instalado por uma pessoa competente, conforme indicado, num espaço ventilado. Certifique-se de que, uma vez instalada, a placa está facilmente accessível ao técnico em caso de avaria e que as normas e os regulamentos locais em matéria de segurança do gás são respeitados.

- Não modifique este aparelho.
- Antes da instalação, certifique-se que as condições locais de distribuição (nature-za do gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- Antes da instalação, certifique-se de que a alimentação de gás e a alimentação elétrica estão em conformidade com o tipo indicado na etiqueta de classificação.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade se as medidas de segurança não forem respeitadas.
- Proteja o seu aprarelho contra os efeitos atmosféricos. Não exponha à luz solar direta, chuva, neve, ect.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalaçãom em vigor. Deve ser dada especial atenção em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes em matéria de ventilação.
- Antes da instalação, desligue a alimentação de gás e de electricidade do aparelho.
- Certifique-se de que a tubagem de gás e o cabo elétrico estão instalados de forma a não tocarem nas partes do aparelho qe possam ficar quentes.
- O tubo de gás ou o conetor não devem ser dobrados ou bloqueados por outros aparelhos.

Instruções de instalação

Ligar a tubagem do gás

1. Inspecione os tubos do gás a utilizar na instalação e verifique se as ligações são compatíveis com os conectores de entrada do fogão.
2. A instalação do fogão a gás tem de ser efetuada por profissionais com qualificações na área da reparação de instalações de gás, e deve garantir o cumprimento dos regulamentos e dos requisitos de instalação estabelecidos pelo departamento local responsável pela gestão de aparelhos a gás. (Por favor, consulte os requisitos dos departamentos responsáveis pela gestão do gás de cada país.) Pode contactar a empresa de gás local ou o pessoal do serviço pós-venda para adquirir as tubagens e os respetivos acessórios.)



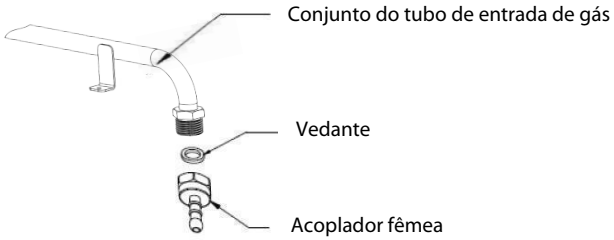
3. Ligação entre o tubo do gás e o tubo de entrada de gás da placa.
    a. Verifique se a junta do tubo ondulado utilizada na instalação é compatível com a junta do tubo de entrada do fogão. A especificação da rosca externa é G1/2".
    b. As duas extremidades do tubo metálico ondulado estão ligadas, respetivamente, ao fogão e à válvula específica para gás no interior. A junta do tubo de entrada do fogão está firmemente ligada à junta do tubo ondulado de entrada através de uma porca ajustável, e no ponto de ligação está instalada uma junta do bocal de entrada resistente à corrosão. (Imagem)
    c. Após concluída a ligação, utilize um detetor de fugas de gás ou água com sabão para verificar a estanqueidade de todas as peças ligadas. É necessário efetuar a deteção de fugas de gás.
    d. Não coloque o tubo do gás numa zona sujeita a altas temperaturas nem permita que entre em contacto com as partes quentes do fogão. Além disso, não permita que a mangueira do gás fique torcida, deformada ou comprimida por quaisquer objetos.

Instalar a placa de gás

Este aparelho deve ser instalado por um técnico de segurança de gás registado!
Após o aperto da instalação, verifique se as peças estão em boas condições e teste a estanquidade ao ar para garantir a estanquidade da instalação. O instalador é responsável pelos resultados do processo.

Orientações para a substituição e instalação do abastecimento de gás:

GN > GPL



(Não inclui o acoplador fêmea)



Instalação do aparelho
Nota: Use luvas de proteção para colocar a placa.

Não utilize demasiada força ao apertar; caso contrário, provocará a fratura do bocal de entrada ou a deformação do anel de borracha e fugas.
Importa notar que a chave dinamométrica deve ser utilizada para apertar com um binário de **10N.m**. O binário máximo não pode exceder **18 N.m.**

Ligação do gás
A ligação do gás deve estar situada numa posição em que a torneira de fecho seja acessível.
A extremidade do ponto de ligação de entrada da placa de gás tem uma rosca de 1/2" para:
- Uma ligação fixa
- Ligação com um tubo flexível (Comprimento min. 1 m ~ max. 3 m)

A junta estanque fornecida deve ser inserida entre a saída do coletor e a alimentação de gás.
É necessário evitar que o tubo entre em contacto com partes móveis do móvel (por exemplo, uma gaveta) e impedir o acesso a espaços que possam ficar obstruídos.



Perigo de fugas!
Se alguma ligação for manuseada, verificar a vedação.
O fabricante não se responsabiliza por eventuais fugas na ligação, após manuseamento.

Especificação do gás

Queimador	Tipo de gás	Diâmetro do injetor (mm)	Classificação nominal (kW)	Caudal (g/h)	Caudal (l/h)
Semi-rápido (pequeno)	Gás Natural G20 no 20mbar / G25 no 25mbar	0,97	1,75	–	158,7
	Gás GPL G30 no 28-30mbar	0,66	1,75	127,2	–
	Gás GPL G31 no 37mbar	0,66	1,75	127,2	–
Rápido (grande)	Gás Natural G20 no 20mbar / G25 no 25mbar	1,3	3,0	–	272
	Gás GPL G30 no 28-30mbar	0,85	3,0	285	–
	Gás GPL G31 no 37mbar	0,85	3,0	285	–

Categoria: II2E+3+
Parâmetro elétrico: 220-240V~, 50-60Hz
Destino do país: FR
Potência térmica total: 4.75kW(345g/h)

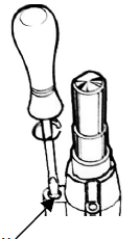
ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

Quando a placa estiver completamente instalada, será necessário verificar a regulação mínima da chama. Para o fazer, siga o procedimento abaixo.
– Rode a torneira do gás para a posição MÁX e acenda a chama.

– Coloque a torneira do gás na posição de chama MIN e rode o botão de controlo de  para  várias vezes. Se a chama for instável ou se extinguir, siga o procedimento abaixo.

Procedimento:

Reacenda o queimador e programe para .
Remova o vidro cerâmico.
Para ajustar, utilize uma chave de fendas de lâmina fina (não fornecida) e rode o parafuso de ajuste até a chama ficar estável e não se apagar, quando o botão é rodado de para .
Repita este procedimento para todos os queimadores.



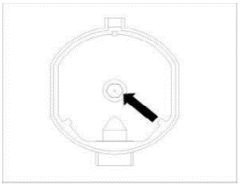
Parafuso de ajuste

CONVERSÃO DE GÁS NATURAL PARA GPL

Importante
A substituição / conversão da placa de gás só deve ser realizada por uma pessoa competente.
É importante notar que este modelo foi concebido para ser utilizado com gás natural, mas pode ser convertido para ser utilizado com gás butano ou propano, desde que sejam instalados os injetores corretos e o caudal de gás seja ajustado em conformidade.

Método

- Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição .
- Corte a alimentação de gás e desligue a placa da tomada elétrica.
- Remova todos os suportes de panelas, tampas dos queimadores, queimador, botões de controle e vidro cerâmico.
- Com uma chave de caixa de 7mm (não fornecida), desaperte os injetores do queimador e substitua-os pelos injetores de GPL adequados. (Lembrete: Utilize o bico contido na "bolsa de acessórios".)



Do GN ao GLP:
Para reduzir a vazão da válvula, gire-a no sentido horário até o tamanho apropriado da chama.
Do GLP ao GN:
Para aumentar a vazão da válvula, gire a chama no sentido anti-horário até o tamanho apropriado.

Para ajustar o caudal de gás
Com uma chave de fendas de lâmina fina (não fornecida), aperte completamente o parafuso de regulação de passagem.

AVISO:
Certifique-se de que a chama não se apague ou exceda a faixa de chama da marcha baixa ao ajustar o fluxo da válvula.

Após concluir a ligação do bocal de entrada de gás, substitua a placa de identificação autocolante na máquina pela nova placa de identificação correspondente à nova fonte de gás, ou utilize um marcador para indicar a fonte de gás na placa das especificações.

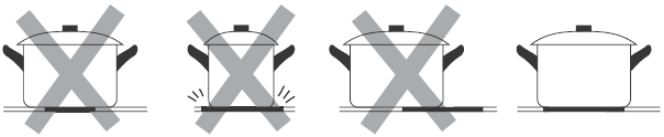
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

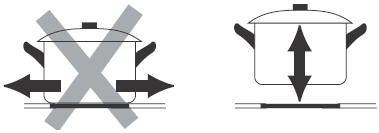
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável na placa quente e que tem o mesmo tamanho da área de confeção. Utilize panelas com diâmetro igual ao gráfico da zona selecionada. Usar uma panela um pouco mais larga resultará na energia utilizada com eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor que a esperada.
Centre sempre a sua panela relativamente à área de confeção.



Levante sempre as panelas da placa, pois podem pode riscar a placa.



Os utensílios de cozinha com uma base em forma de sanduíche em aço inoxidável ou em ferro fundido esmaltado proporcionarão os melhores resultados.

Qualidade da panela

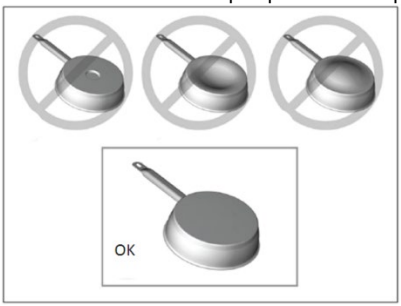
Materiais compatíveis:
Materiais compatíveis: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

Materiaisnão compatíveis:
alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, bronze, vidro, cerâmica, porcelana.

Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são compatíveis com aparelhos de indução. Para verificar se as panelas são compatíveis:

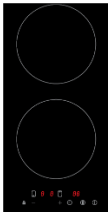
- Coloque um pouco de água numa panela ou numa área de cozedura a indução definindo no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman adere ao fundo da panela.

Determinadas panelas podem fazer ruído quando são colocadas numa área de cozedura a indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influenciam a operação de cozedura.



Dimensão da panela
As áreas de cozedura estão, dentro do limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. Contudo, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a respetiva área de cozedura. Para obter a melhor eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da área de cozedura.

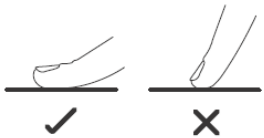
Qual a zona de cozedura a utilizar em função do diâmetro da panela?



Zona de cozedura	O diâmetro mínimo da panela
180 mm	120 mm

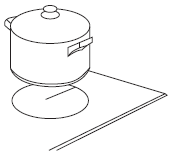
Utilizar o painel de controlo

- Os botões são sensíveis ao toque, assim, não precisa de fazer pressão.
- Use a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um som sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há objetos (por exemplo, utensílio ou pano) a cobri-los.



Para começar a cozinhar

Coloque os alimentos num recipiente para cozinhar e coloque-os no centro do desenho circular na placa.



NOTA:
- É necessário utilizar uma tampa quando cozinhar.
- Nunca coloque utensílios de cozinha vazios sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da área de confeção estão limpas e secas.

1. Ligue o fogão.
2. Toque em ⏻.



- É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores luminosos mostram "—" ou "— —, indicando que a placa entrou no estado de latência.
- Se não for efetuada qualquer operação no espaço de 1 minuto, a placa desliga automaticamente.

3. Toque na tecla de controlo da zona de cozedura desejada.
   - O número ao lado da tecla fica intermitente.
4. Enquanto o número estiver a piscar, defina o nível de potência tocando repetidamente em − ou em +.

Se o visor  pisca, pode deparar-se com uma das seguintes situações:
- A panela não está colocada na zona de cozedura selecionada.
- A panela utilizada não é adequada para cozinhar a indução.
- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na área de confeção.

Orientação para o nível de potência
As definições de nível abaixo servem apenas de referência. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Nível de potência	Adequado para
1 ~ 2	• Aquecimento de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate e manteiga • Ebulição suave • Aquecimento lento
3 ~ 4	• Reaquecer • Ebulição rápida • Cozer arroz
5 ~ 6	Panquecas
7 ~ 8	• Saltear • Cozinhar massa
9	• Fritura • Alourar • Fazer com que a sopa ferva • Ferver água

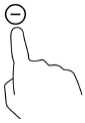
Quando terminar de cozinhar,

Para desligar uma zona de cozedura

1. Toque na tecla de seleção da zona de confeção que pretende desligar.



2. Enquanto o indicador luminoso estiver a piscar, toque repetidamente em – até o visor indicar "0".



Para desligar todas as zonas de cozeduratoque em ⏻.





Cuidado com superfícies quentes.
A letra "H" aparece no ecrã da zona de cozedura que está quente ao toque.
Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.
Também pode ser utilizada como função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas na zona de cozedura que ainda está quente.

Usar a função de "Pausa" - PARAR+AVANÇAR

A função de pausa pode ser usada em qualquer altura durante a confeção. Permite parar e retomar a confeção.

1. Verifique se a zona de confeção está a funcionar.
2. Toque na tecla de seleção da zona de confeção em que pretende usar a função PARAR + AVANÇAR (pausa).
3. Toque em ⏸, o indicador da zona de confeção indica "II".
    - O funcionamento de zonas de confeção será desativado, exceto o botão PARAR+AVANÇAR, as teclas ligar/desligar e de bloqueio.
4. Para anular o estado de pausa, toque em ⏸, em seguida, a zona de confeção voltará ao nível de potência definido anteriormente.

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado para duas funções diferentes:

- Definir o contador de minutos
- Definir uma zona de cozedura para se desligar automaticamente.

Pode definir o temporizador até 99 minutos.

<u>Utilizar o temporizador como um contador de minutos</u>

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque em ⏲, o número piscará no visor do temporizador.
3. Enquanto o número piscar, toque repetidamente em − ou + para definir o tempo.
    - Toque em − ou + para diminuir ou aumentar 1 minuto uma vez.

- Toque sem soltar − ou + para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.

4. O(s) minuto(s) definido(s) será(ão) confirmado(s) após estar(em) intermitente(s) durante cerca de 5 segundos
5. Quando a hora é definida, começa imediatamente a contagem decrescente.
   - Visor apresentará o tempo restante.

Para cancelar o temporizador do contador de minutos, toque em . A indicação "00" pisca no visor e, em seguida, aparece "- - ".

6. A campainha apitará e o indicador do temporizador mostrará "- - " quando o tempo definido tiver decorrido.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Toque na tecla de seleção de uma zona de cozedura.
2. Toque em , o número piscará no visor do temporizador.
3. Enquanto o número piscar, toque repetidamente em − ou + para definir o tempo.
   - Toque em − ou em + uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto
   - Toque e mantenha premido − ou + para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.

4. O(s) minuto(s) definido(s) será(ão) confirmado(s) após estar(em) intermitente(s) durante cerca de 5 segundos.
5. O temporizador está agora definido e começa a contagem decrescente.
   - O visor do temporizador mostra o tempo restante e o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência pisca.



Para cancelar o temporizador, toque na tecla de seleção da zona de confeção e, em seguida, toque em . A indicação "00" pisca no visor e, em seguida, aparece "- - ".

6. Quando o tempo definido tiver decorrido, a zona de cozedura desliga automaticamente.

Definir o temporizador para desligar mais do que uma zona de confeção

1. Se utilizar esta função para mais do que uma zona de confeção, o indicador do temporizador indicará o tempo mais curto.

(Por exemplo, se o temporizador de uma zona estiver definido para 3 minutos e o de outra zona para 6 minutos, o indicador do temporizador indicará "3").

NOTA: O ponto vermelho junto do indicador do nível de potência fica intermitente.



(temporizador definido para 6 minutos)





(temporizador definido para 3 minutos)

2. Quando o tempo definido terminar, a zona de confeção correspondente desliga automaticamente e aparece a indicação "H".

NOTA: Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1 de Definição do temporizador para desligar uma zona de confeção.

Bloquear os controlos

- É possível bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR ⏻ são desativados.

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio das teclas 🔒. "Lo" piscará no visor do temporizador, indicando que os controlos estão bloqueados.

NOTA: Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa, mas os controlos continuam bloqueados quando se volta a ligar a placa. Desbloqueie primeiro os controlos antes de acionar a placa.

Para desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa está ligada.
2. Toque sem soltar o controlo de bloqueio das teclas durante 3 segundos. "Lo" desaparece
3. Pode agora começar a utilizar a placa.

Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado permite controlar a temperatura no interior da placa. Quando se verifica uma temperatura excessiva, a placa pára automaticamente de funcionar.

Aviso de aquecimento

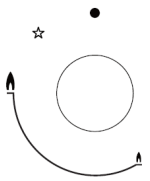
Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. Aparecerá um "H" para o avisar de que deve manter-se afastado.

Desligamento automático

A função ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de encerramento predefinidos são apresentados na tabela seguinte:

Nível de potência	*As zonas de cozedura desligam automaticamente após*
1 ~ 3	8 horas
4 ~ 6	4 horas
7 ~ 9	2 horas

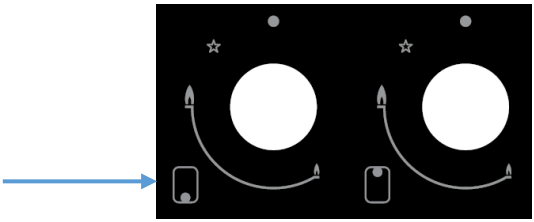
Ligar um queimador



Círculo preto: gás desligado

Chama grande: regulação da potência máxima

Chama pequena: regulação da potência mínima

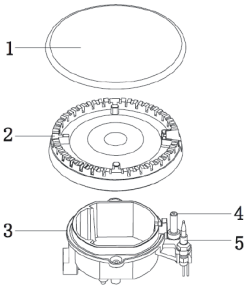


Para determinar qual é o botão que controla cada queimador, verifique o símbolo de posição junto ao botão de controlo.

1. Prima o botão de controlo do queimador pretendido e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à regulação da potência máxima.
    - Enquanto o botão de controlo ainda estiver premido, serão produzidas faíscas no queimador. A chama acende.
    - Em caso de falha de ignição, pode utilizar qualquer tipo de isqueiro ou chama (isqueiro, fósforos, etc.) e aproximá-lo do queimador. É NECESSÁRIO TER CUIDADO ao utilizar este método.

2. Liberte o botão de controlo.
3. Rode o botão de controlo para a definição pretendida.
    - Observe cuidadosamente os alimentos que estão a ser fritos a uma potência elevada, o que pode provocar a ignição.
    - Aqueça sempre a gordura lentamente e observe à medida que aquece.
    - Os alimentos para fritar devem estar tão secos quanto possível. O gelo nos alimentos congelados ou a humidade nos alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente borbulhe para cima e para os lados da frigideira.
    - Nunca tente mover uma panela com gordura quente. Aguarde que a gordura arrefeça completamente.

Risco de deflagração!
Se após 15 segundos a chama não acender, desligue o queimador e abra uma janela ou porta próxima para ventilar a divisão. Aguarde, pelo menos, 1 minuto antes de tentar voltar a ligar o queimador.
Se não conseguir acender o queimador mesmo após várias tentativas, verifique se a tampa e a queimador estão na posição correta.



1. Tampa do queimador
2. Queimador
3. Placa do queimador
4. Acendedor da faísca de ignição
5. Termopar

NOTA: Quando se liga um queimador, após a instalação ou um corte de energia, é normal que a faísca de ignição seja ativada automaticamente.

AVISO: Se as chamas do queimador se apagarem acidentalmente, desligue o queimador e não tente reacendê-lo durante, pelo menos, 1 minuto.

Desligar um queimador

Rode o manípulo do termóstato correspondente no sentido dos ponteiros do relógio para a ● posição.

Panelas de cozinha

Panelas adequadas

Queimador	Diâmetro mínimo da panela	Diâmetro maximo da panela
Queimador rápido	24 cm	26 cm
Queimadores semi-rápido	16 cm	20 cm

Precauções de utilização

- Utilize panelas com o tamanho adequado para cada queimador (ver quadro acima). Não utilize panelas pequenas em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados das panelas.
- Utilize apenas panelas com uma base plana.
- Coloque sempre as panelas sobre o centro da zona de cozedura e rode as pegas para uma posição segura para que não possam ser derrubadas ou agarradas.
- Nunca opere o aparelho sem as panelas.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, mantenha a válvula de gás fechada.
- Tenha cuidado ao fritar alimentos em óleo ou gordura quente, pois os salpicos sobreaquecidos podem incendiar-se facilmente.
- Assim que o líquido começar a ferver, baixe o lume de modo a manter o líquido a ferver.
- Se os botões de controlo forem difíceis de rodar, contacte o seu centro de assistência local.

DICAS PARA COZINHAR

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição da temperatura.
- A utilização de uma tampa permite reduzir os tempos de confeção e economizar energia através da retenção de calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar num nível de potência elevado e depois num nível de potência mais baixo quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

- O fervilhar ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas começam a surgir à superfície do líquido de confeção. É importante fazer uma sopa deliciosa e um guisado de carne tenro, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir um nível de potência mais elevado para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Alourar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar..
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue a panela quente com uma pequena quantidade de óleo e, de seguida, deite a carne na frigideira.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e da forma como gosta de o cozinhar. Os tempos podem variar entre 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o ponto de cozedura – quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Coloque o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha uma frigideira de fundo plano compatível com a indução.
2. Prepare todos os ingredientes e o equipamento. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça rapidamente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, reduza a definição da zona de cozedura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue sempre a válvula de gás e desligue a placa da tomada elétrica antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
A placa deve ser limpa quando ainda está quente, pois os resíduos podem ser removidos mais facilmente do que se for deixada a arrefecer.

Topo da placa

Impe regularmente o topo da placa com um pano macio bem torcido em água morna com sabão. Evite a utilização dos seguintes elementos:

— detergentes domésticos e lixívias;
— almofadas impregnadas, inadequadas para panelas antiaderentes;
— esfregões de palha deaço;
— bath/sink stain removers.

Ao limpar a placa, certifique-se de que não entra água no interior das tampas dos queimadores, pois isso pode bloquear os injetores.

Suportes de panelas, tampas e coroas de queimador
Os suportes de panelas, as tampas dos queimadores e a queimador podem ser retirados para limpeza. Limpe-os com água quente e sabão e remova as marcas com um produto de limpeza suave em pasta. Se as marcas forem particularmente difíceis de remover, pode ser utilizado com precaução um esfregão de palha de aço impregnado de sabão bem humedecido.
Após a limpeza, não se esqueça de secar com um pano macio e de voltar a montar as peças corretamente.

Acendedor da faisca de ignição e termopar
Os orifícios e as ranhuras devem estar limpos para que a chama acenda corretamente.
Se os acendedores da faisca de ignição estiverem sujos, não acendem corretamente. Limpe-os regularmente com uma pequena escova que não seja de arame.
Os acendedores da faísca de ignição não devem sofrer impactos graves.
Os termopares são extremamente importantes, uma vez que cortam o fornecimento de gás no caso de uma chama se apagar durante a cozedura; certifique-se de que os mantém limpos.

Manutenção
Verifique periodicamente o tubo de ligação do gás. Mesmo que sinta uma anomalia ligeira, informe o serviço técnico para que seja substituído. Recomendamos que as pegas de ligação do gás sejam substituídas uma vez por ano.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis Causas	Possível solução
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar os controlos	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Está a utilizar um esfregão inadequado e abrasivo.	Utilize panelas com bases planas e suaves. Ver "Acessórios de cozinha". Ver "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas panelas (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	È normal nas panelas e não indica um problema.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando	Isto é provocado pela tecnologia da confeção a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.

utilizada na definição alta.		
As panelas não aquecem e U 2 aparece em o visor.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeção ou não está devidamente centrada.	Utilize panelas adequadas para cozinhar a indução. Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeção.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeção integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a placa de indução da tomada elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.
A placa de indução ou a área de confeção desligou inesperadamente, emite um som e exibe um código de erro.	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução e contacte um técnico qualificado.

Código de falha	**Problema**	**Solução**
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Desligue a placa e volte a ligá-la depois de arrefecer durante 30 minutos.
F9/FA	Sensor de temperatura da falha IGBT	Contacte o serviço pós-venda.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Inspecione se a fonte de alimentação está normal e, em seguida, ligue a placa.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução	Desligue a zona de confeção e volte a ligá-la depois de arrefecer durante 30 minutos.
E5	Temperatura elevada do sensor de temperatura do IGBT	Volte a ligar depois de a placa de confeção.

IGBT: Transistor bipolar de porta isolada

Por favor, não desmonte a placa do fogão sozinho para evitar perigos e danos na placa.

Sobre o fogão a gás

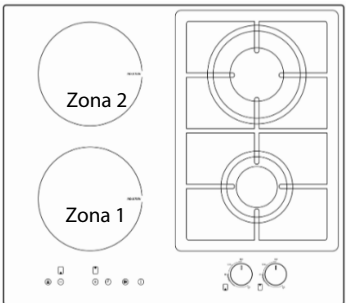
Se a placa não estiver a funcionar corretamente, é necessário efetuar as verificações seguintes antes de contactar o serviço de assistência técnica.

Problema	Solução possível
Não há faísca quando acende o gás.	Verifique se a placa está ligada à corrente e se a alimentação elétrica está ligada.
	Verifique se as tampas e a queimadore do queimador foram colocadas corretamente, por exemplo, após a limpeza.
A chama do queimador não é uniforme	Verifique se os orifícios e as ranhuras dos queimadores não estão bloqueados.
	Verifique se as tampas e a queimadore do queimador foram colocadas corretamente, por exemplo, após a limpeza.
A chama não permanece acesa.	Mantenha o botão premido durante o tempo suficiente para ativar o termopar.
	Verifique se os orifícios de gás não estão obstruídos na zona correspondente ao termopar.
A chama do queimador apaga-se quando se roda o botão para a regulação da potência mínima.	Verifique se os orifícios de gás não estão obstruídos.
	Verifique se não há fluxo de ar ao redor da superfície de confeção.
	Verifique se a chama mínima foi corretamente regulada (ver "Colocação em funcionamento").
Cheiro agás.	Não acenda fósforos, não fume cigarros, etc., não ligue/desligue aparelhos elétricos, incluindo a campainha da porta ou um candeeiro, não utilize outros aparelhos elétricos ou mecânicos que provoquem faíscas.
	Se sentir cheiro a gás, feche imediatamente a válvula de alimentação e ventile bem a cozinha. Em seguida, contacte um técnico autorizado para resolver a avaria.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

Abaixo, pode encontrar a folha da placa doméstica de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.
O método de teste está em conformidade com os requisitos da EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informações relativas a placas mistas elétricas e a gás domésticas			
	Símbolo	**Valor**	**Unidade**
Identificação do modelo	THGIH4BK2		
Tipo de placa	Gás e indução integrados combinados fogão		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura elétrica		Zonas de cozimento de fogão de indução: 2	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) por zona e/ou área de cozedura elétrica	zonas de cozedura por indução		
Para zonas de cozedura elétrica circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura elétricas não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos	C L	- -	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura elétrica, calculado por kg	CE $_{\text{cozedura elétrica}}$	Zona 1: 194,0 Zona 2: 184,8	Wh/kg
Número de queimadores a gás		2	
Eficiência energética por queimador a gás	EE $_{\text{queimador a gás}}$	55,6%	



Marca	THOMSON
Referência	THGIH4BK2
Categoria	Gás e indução integrados combinados fogão
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ 380V-415V, 3N~ 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	220-240V~, 50-60Hz
Dimensão do produto CxLxA (mm)	3300W
Tamanho incorporado C x L (mm)	590 x 520 x 131
Peso líquido do produto (Kg)	560 x 490
Fabricado na	República Popular da China

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.
Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivosmateriais de embalamento. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.
O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos semencargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado domelhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

IT

INDICE

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI 1
PANORAMICA DELL' APPARECCHIO 5
PRINCIPIO DELL' INDUZIONE 6
INSTALLAZIONE 7
COLLEGAMENTO ELETTRICO 10
COLLEGAMENTO AL GAS 12
MESSA IN SERVIZIO 15
UTILIZZO 16
SUGGERIMENTI PER LA COTTURA 23
PULIZIA E MANUTENZIONE 24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 25
DATI TECNICI 28
SMALTIMENTO 29

Questo prodotto è stato fabbricato e venduto sotto la responsabilità di Etablissements Darty et Fils. THOMSON e il logo THOMSON sono marchi commerciali utilizzati su licenza da Etablissements Darty et Fils – Maggiori informazioni sul sito web www.thomson-brand.com. Tutti gli altri prodotti, servizi, società, marchi commerciali, nomi commerciali, nomi di prodotto e loghi qui riportati appartengono ai rispettivi proprietari.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE E ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE PER FUTURO RIFERIMENTO.

Avvertenze

- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - stanze di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
  - strutture tipo bed and breakfast.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- AVVERTENZA! Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- AVVERTENZA! L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA! Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
-  Queste superfici possono diventare molto calde.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non posizionare oggetti in metallo come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sopra il piano cottura perché possono diventare molto caldi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite l'apposito comando, senza fare completo affidamento al sistema di rilevamento delle pentole.
- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- AVVERTENZA! Non lasciare il piano cottura incustodito quando si cucina utilizzando grassi o olio, perché può essere pericoloso e provocare incendi. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA! Pericolo di incendio! Non appoggiare oggetti sulla superficie di cottura.
- AVVERTENZA! Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate o consigliate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso o quelle incorporate nell'apparecchio.
  L'uso di protezioni inadeguate può causare infortuni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Conformemente alle normative elettriche, l'impianto elettrico deve incorporare una modalità di disconnessione dalla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle normative elettriche vigenti.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, consultare la sezione «INSTALLAZIONE».
- Per informazione sulla modalità di fissaggio e di collegamento dei cavi, consultare la sezione «COLLEGAMENTO ELETTRICO».
- Per informazioni dettagliate sull'uso sicuro dell'apparecchio e sulle precauzioni da adottare durante la manutenzione, fare riferimento alle sezioni «UTILIZZO» e «PULIZIA E MANUTENZIONE».
- AVVERTENZA! Supervisionare il processo di cottura. Anche una cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliata.
- La spina deve rimanere facilmente accessibile dopo aver installato l'apparecchio.
- AVVERTENZA! Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

- AVVERTENZA! L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, in particolare quando l'apparecchio è in funzione: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio aumentando la ventilazione meccanica, se presente, oppure installando un'ulteriore ventilazione per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione verso l'esterno, garantendo al contempo il ricambio dell'aria dell'ambiente.
  Consultare un professionista prima dell'installazione della ventilazione aggiuntiva.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta (o sulla targhetta identificativa).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle normative di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- AVVERTENZA! In caso di rottura del vetro del piano cottura:
  - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e tutti gli elementi elettrici riscaldanti e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica;
  - non toccare la superficie dell'apparecchio;
  - non utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare recipienti di cottura che fuoriescono dai bordi del piano cottura.

Precauzioni di sicurezza

- Non appoggiare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura all'aperto.
- Non utilizzare questo piano cottura per riscaldare la stanza.
- Spegnere il piano cottura quando non è in uso, prima di lasciarlo incustodito e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di riporlo.
- Non toccare le superfici calde.

- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non appoggiare sull'apparecchio oggetti o utensili diversi dalle pentole idonee alla cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari e non trascinarle sulla superficie in vetroceramica perché potrebbero graffiarla.
- Non pulire il piano cottura con detergenti abrasivi.
- Non riscaldare alimenti all'interno di contenitori sigillati, come prodotti sotto pressione, lattine o caffettiere, per evitare esplosioni causate dall'espansione termica.
- Per evitare pericoli, non inserire oggetti estranei, come fili di ferro, per bloccare le aperture di ventilazione o le prese d'aria.
- Le persone con pacemaker cardiaco devono consultare un medico e utilizzare l'apparecchio solo dopo aver verificato che non interferisca con il pacemaker.

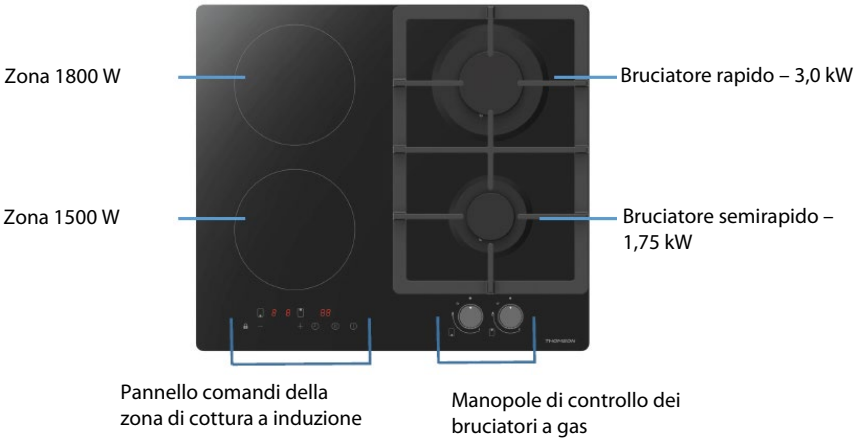
Istruzioni di sicurezza per il piano cottura a gas

- Non lasciare il piano cottura incustodito quando è in funzione. Le fuoriuscite durante l'ebollizione causano fumo, mentre gli schizzi di grasso possono incendiarsi.
- Prestare attenzione quando gli alimenti sono in ebollizione. Le fuoriuscite durante l'ebollizione possono allagare il bruciatore.
- Assicurarsi che i bruciatori siano chiusi prima di aprire la valvola principale dell'impianto a gas o della bombola
- Evitare che i bruciatori subiscano allagamenti o contaminazioni. Pulire i bruciatori e lasciarli asciugare immediatamente dopo che si sono raffreddati.
- Non posizionare le pentole direttamente sui bruciatori.
- Il peso massimo di una pentola da posizionare su un singolo bruciatore è di 5 kg. Il carico massimo complessivo da posizionare sull'intera griglia è di 10 kg. Non posizionare una singola pentola su due bruciatori contemporaneamente.
- Non urtare i bruciatori e le manopole.
- Non estinguere le fiamme soffiando.
- L'utente non è autorizzato a convertire il piano cottura a un altro tipo di gas, spostare l'apparecchio o modificare la rete di alimentazione. Tali operazioni possono essere eseguite esclusivamente da un tecnico debitamente autorizzato e

qualificato.

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

Vista dall'alto

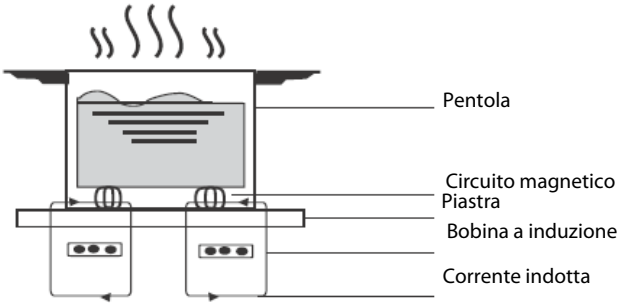


Pannello comandi



PRINCIPIO DELL'INDUZIONE

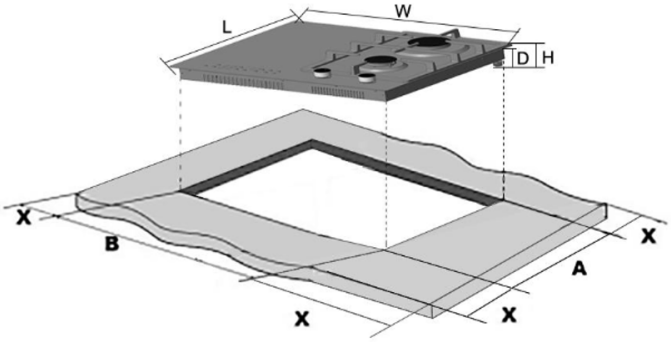
Sotto ciascuna zona di cottura è presente una bobina a induzione. Quando si accende una zona di cottura, la relativa bobina genera un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo delle pentole idonee, provocando un riscaldamento immediato per la cottura degli alimenti.



INSTALLAZIONE

Praticare un foro nel piano di lavoro rispettando le dimensioni indicate nella figura sottostante. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno al foro. Il piano di lavoro deve avere uno spessore di almeno 30 mm ed essere realizzato con un materiale resistente al calore.

Nota: Lasciare una distanza di sicurezza di almeno 3 mm tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro.

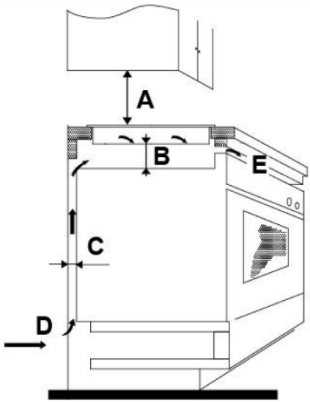


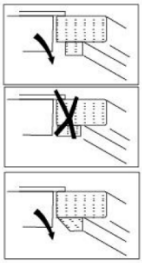


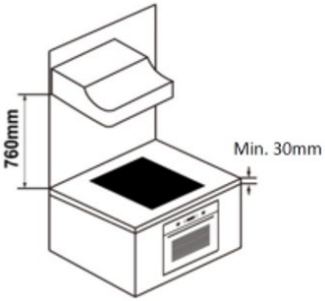
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	131	106	560	490	min. 50 mm

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruite.
Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente come illustrato.

Per motivi di sicurezza, la distanza tra il piano cottura e qualsiasi mobile soprastante deve essere di almeno 760 mm.



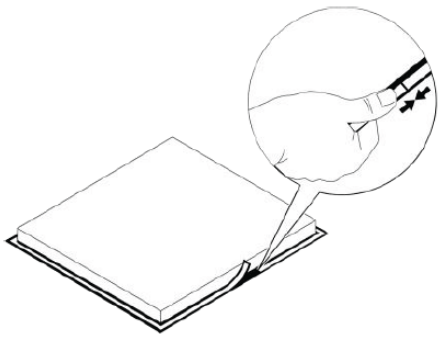




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Ingresso dell'aria 30 mm	Uscita dell'aria 10 mm

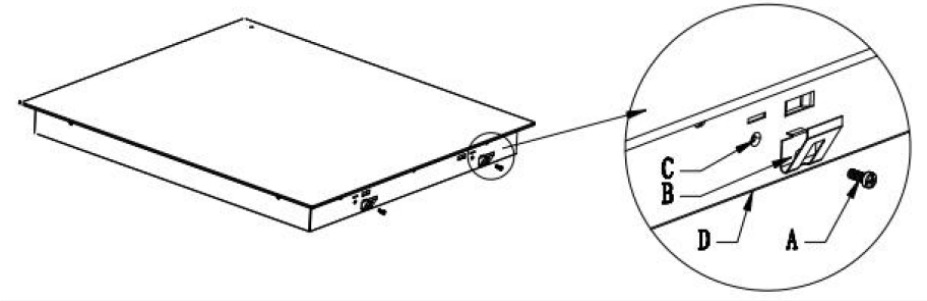
Fissaggio della guarnizione

- Pulire il piano cottura nella zona del foro di incasso.
- Applicare la guarnizione lungo il bordo esterno della lastra in vetro. Non andare oltre il bordo. Posizionare le estremità tagliate al centro di un lato. Quando la si taglia a misura (aggiungendo alcuni mm), spingere le due estremità una contro l'altra in modo che non rimanga spazio tra di esse.

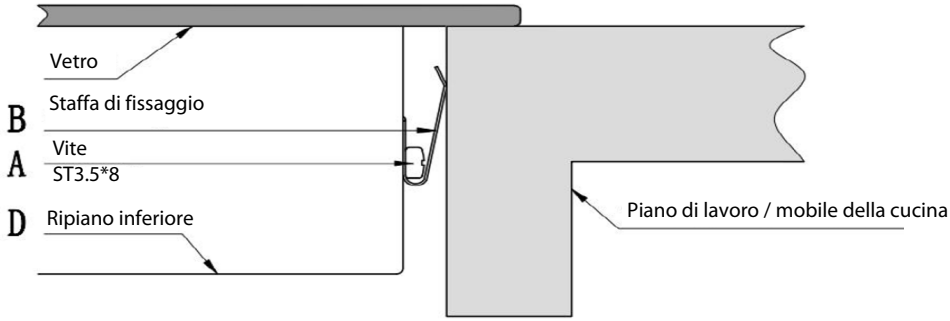


Installazione delle staffe

Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando 4 staffe sulla base del piano cottura.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Base



Attenzione

- Il piano cottura a induzione deve essere installato da una persona autorizzata e qualificata. Non tentare di installare l'apparecchio da soli.
- Un'installazione non corretta può causare danni materiali e lesioni personali, per i quali il produttore declina ogni responsabilità.
- Il piano cottura non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- Installare il piano cottura lontano da fonti di calore come la luce solare diretta.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Attenzione!

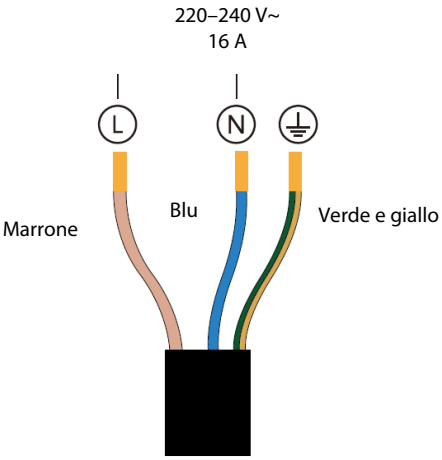
- Il piano cottura deve essere installato da un elettricista qualificato, in conformità a tutte le norme e i regolamenti locali relativi agli impianti elettrici.
- Prima di qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.
- È assolutamente essenziale un collegamento a un impianto di messa a terra efficiente.
- Tutti i conduttori di alimentazione e di terra devono essere in grado di resistere a una temperatura ambiente di 75 °C.
- Dopo l'installazione del piano cottura, l'interruttore di alimentazione deve rimanere sempre accessibile.

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici:
Verde e Giallo = Terra Blu = Neutro Marrone = Fase

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione elettrica preinstallato senza spina. Separare i fili del cavo di alimentazione e collegarli secondo le istruzioni riportate nello schema seguente.

1 Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E (terra) o con il simbolo di messa a terra ⏚, oppure al morsetto di colore verde e giallo.
2 Il filo di colore blu deve essere collegato al morsetto contrassegnato dalla lettera N (neutro).
3 Il filo marrone deve essere collegato al morsetto contrassegnato dalla lettera L (fase).

- In caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete elettrica deve essere installato un interruttore omnipolare con una distanza minima di apertura tra i contatti di 3 mm, in conformità al carico e alle normative vigenti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia pienamente conforme alle norme di sicurezza.



AVVERTENZE

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che:
  - l'apparecchio sia collegato a terra e la spina sia conforme alla normativa vigente;
  - la presa sia adatta alla tensione e alla potenza massima dell'apparecchio, indicate sulla targhetta identificativa situata sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- Una volta installato l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la presa di corrente devono essere facilmente accessibili.
- Il cavo non deve essere piegato né schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.

COLLEGAMENTO AL GAS

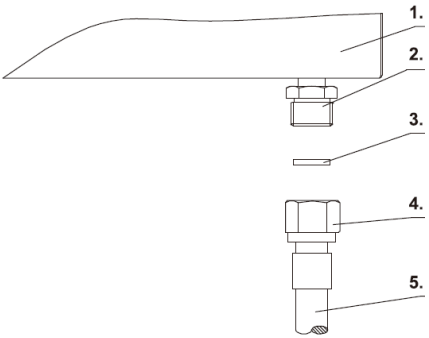
Questo apparecchio deve essere installato da una persona qualificata e in uno spazio ventilato. Assicurarsi che, una volta installato, il piano cottura sia facilmente accessibile per il tecnico in caso di guasto.

- Non modificare l'apparecchio.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'alimentazione del gas e l'alimentazione elettrica siano conformi al tipo indicato sulla targhetta identificativa
- Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle misure di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, ecc.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle normative di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- Prima dell'installazione, interrompere l'alimentazione del gas e l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo elettrico siano installati in modo da non entrare a contatto con parti dell'apparecchio che possono diventare caldi.
- Il tubo o il raccordo del gas non devono essere piegati né ostruiti da altri apparecchi.

Istruzioni per l'installazione

Collegamento al tubo del gas

1. Ispezionare i tubi del gas da utilizzare per l'installazione e verificare che i collegamenti siano compatibili con i raccordi di ingresso del piano cottura.
2. Il collegamento del piano cottura a gas deve essere effettuato da personale qualificato per gli interventi sugli impianti a gas, nel rispetto delle normative e dei requisiti di allacciamento stabiliti dall'autorità locale competente per la gestione degli apparecchi a gas.
   Nota: Fare riferimento ai requisiti delle autorità competenti per la gestione del gas del proprio paese. Per l'acquisto dei tubi e dei relativi accessori, è possibile rivolgersi alla società locale di distribuzione del gas o al servizio di assistenza post-vendita.

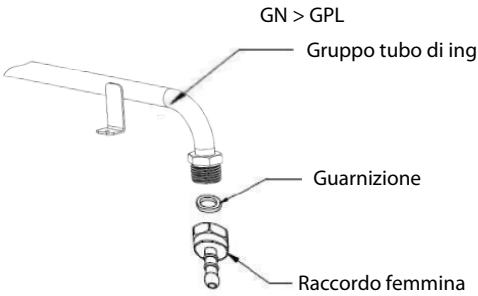


3. Collegamento tra il tubo del gas e il tubo di ingresso del gas del piano cottura
    a. Verificare che il raccordo del tubo flessibile corrugato utilizzato per l'installazione sia compatibile con il raccordo del tubo di ingresso del piano cottura. La filettatura esterna è di tipo G1/2".
    b. Le due estremità del tubo metallico corrugato devono essere collegate rispettivamente al piano cottura e alla valvola del gas dell'impianto domestico. Il raccordo del tubo di ingresso del piano cottura deve essere collegato saldamente al raccordo del tubo corrugato mediante un dado regolabile. Nel punto di collegamento deve essere installata una guarnizione resistente alla corrosione per il raccordo femmina (come illustrato in figura).
    c. Dopo aver completato il collegamento, verificare la tenuta di tutte le connessioni utilizzando un rilevatore di fughe di gas o acqua saponata. Il controllo delle eventuali perdite di gas è obbligatorio.
    d. Non posizionare il tubo del gas in aree soggette ad alte temperature e impedire che entri a contatto con le parti calde del piano cottura. Inoltre, evitare che il tubo del gas venga attorcigliato, deformato o schiacciato da oggetti.

Installazione del piano cottura a gas

L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato e autorizzato per gli impianti a gas. Dopo aver serrato i collegamenti, verificare che tutti i componenti siano in buone condizioni ed eseguire una prova di tenuta. L'installatore è responsabile della corretta installazione.

Indicazioni per la sostituzione e l'installazione dell'impianto a gas:



(Raccordo femmina non incluso)



Installazione dell'apparecchio
Nota: indossare guanti protettivi durante l'installazione del piano cottura.

Non applicare una forza eccessiva durante il serraggio. In caso contrario, il raccordo femmina potrebbe rompersi o la guarnizione in gomma potrebbe deformarsi, causando perdite di gas. Utilizzare una chiave dinamometrica e serrare con una coppia di **10 N·m**.
La coppia massima non deve superare i **18 N·m**.

Collegamento al gas
Il collegamento del gas deve essere posizionato in modo che il rubinetto di intercettazione sia accessibile.
L'estremità del raccordo di ingresso del piano cottura a gas è dotata di una filettatura da 1/2", che consente:

- un collegamento fisso;
- un collegamento tramite tubo flessibile (lunghezza minima 1 m, massima 3 m).

La guarnizione di tenuta fornita deve essere inserita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas. È necessario evitare che il tubo entri a contatto con parti mobili della struttura della cucina (ad esempio un cassetto) e da spazi che potrebbero ostruirsi o diventare inaccessibili.



Pericolo di perdite!
Se un qualsiasi collegamento viene modificato, verificarne la tenuta.
Il produttore non è responsabile per eventuali perdite dovute a collegamenti modificati.

Specifiche del gas

Bruciatore	Tipo di gas	Diametro dell'iniettore (mm)	Potenza nominale (kW)	Portata (g/h)	Portata (l/h)
Semirapido (piccolo)	Gas naturale G20 a 20 mbar / G25 a 25 mbar	0,97	1,75		158,7
	Gas GPL G30 a 28–30 mbar	0,66	1,75	127,2	–
	Gas GPL G31 a 37 mbar	0,66	1,75	127,2	–
Rapido (grande)	Gas naturale G20 a 20 mbar / G25 a 25 mbar	1,3	3,0	–	272
	Gas GPL G30 a 28–30 mbar	0,85	3,0	285	–
	Gas GPL G31 a 37 mbar	0,85	3,0	285	–

Categoria: II2E+3+
Specifiche elettriche: 220–240 V~ 50–60 Hz
Paese di destinazione: FR
Potenza termica totale: 4,75 kW (345 g/h)

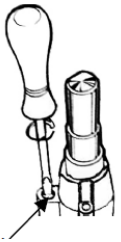
MESSA IN SERVIZIO

Quando il piano cottura è stato completamente installato, è necessario verificare la regolazione della fiamma al minimo. Procedere come descritto di seguito.

– Portare il rubinetto del gas in posizione MAX e accendere il bruciatore.
– Impostare il rubinetto del gas sulla posizione di fiamma MIN, quindi ruotare la manopola di controllo da a più volte. Se la fiamma è instabile o si spegne, procedere come descritto di seguito.

Procedura

Riaccendere il bruciatore e impostarlo su .
Rimuovere la lastra in vetroceramica.
Per la regolazione, utilizzare un cacciavite a lama sottile (non fornito) e ruotare la vite di regolazione finché la fiamma non risulta stabile e non si spegne quando la manopola viene ruotata da a .
Ripetere questa procedura per tutti i bruciatori.



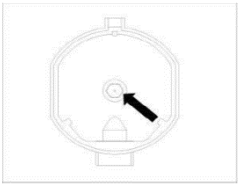
Vite di regolazione

CONVERSIONE DA GAS NATURALE A GPL

Importante
La sostituzione / conversione del piano cottura a gas deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Questo modello è progettato per l'uso con gas naturale, ma può essere convertito per l'uso con gas butano o propano (GPL), a condizione che vengano installati gli iniettori corretti e che la portata del gas venga regolata di conseguenza.

Procedura

- Assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione .
- Interrompere l'alimentazione del gas e scollegare il piano cottura dalla presa di corrente.
- Rimuovere tutte le griglie portapentole, gli spartifiamma, i bruciatori, le manopole di controllo e la lastra in vetroceramica.
- Con una chiave a bussola da 7 mm (non fornita), svitare gli iniettori dei bruciatori e sostituirli con gli appositi iniettori GPL.



Da GN a GPL
Per ridurre la portata della valvola, ruotare la vite in senso orario fino a ottenere la dimensione appropriata della fiamma.
Da GPL a GN
Per aumentare la portata della valvola, ruotare la vite in senso antiorario fino a ottenere la dimensione appropriata della fiamma.

Regolazione della portata del gas
Con un cacciavite a lama sottile (non fornito), serrare completamente la vite di regolazione del minimo (vite del bypass).

AVVERTENZA!
Durante la regolazione della portata della valvola, assicurarsi che la fiamma non si spenga e che non superi la dimensione prevista per la posizione minima.

Dopo aver completato il collegamento del raccordo femmina, sostituire la targhetta identificativa applicata all'apparecchio con la nuova targhetta corrispondente al nuovo tipo di gas oppure aggiornare l'indicazione del tipo di gas sulla targhetta identificativa utilizzando un pennarello indelebile.

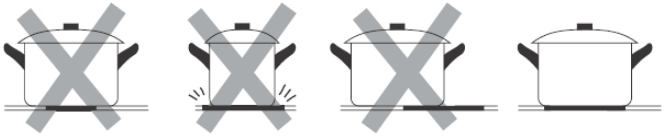
UTILIZZO

Pentole e padelle adatte

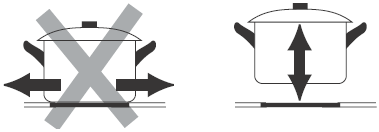
Non utilizzare pentole con bordi dentellati o fondi incurvati.



Controllare che il fondo della pentola sia liscio, poggi perfettamente sul vetro e abbia dimensioni compatibili con la zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro pari a quello del simbolo circolare sulla zona di cottura selezionata. L'utilizzo di una pentola leggermente più grande consente di sfruttare l'energia con la massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista.
Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione senza trascinarle, perché potrebbero graffiare il vetro.



Qualità delle pentole

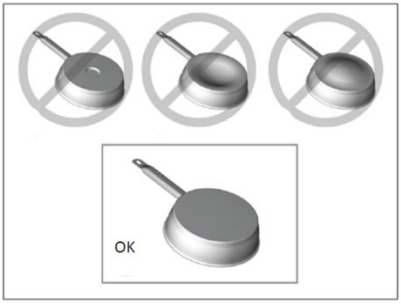
Materiali compatibili
Acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

Materiali non compatibili
Alluminio e acciaio inox senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

I produttori di pentole specificano se i loro prodotti sono compatibili con gli apparecchi a induzione. Per verificare se una pentola è compatibile, procedere come descritto di seguito.

- Versare una piccola quantità d'acqua in una pentola posizionata su una zona di cottura a induzione impostata sul livello [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Un magnete deve aderire al fondo della pentola.

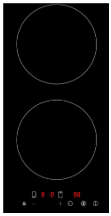
Alcune pentole possono produrre rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non indica un malfunzionamento dell'apparecchio e non influisce sulla cottura.



Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, entro certi limiti, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

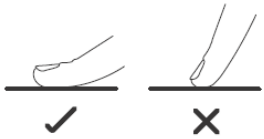
Quale zona di cottura utilizzare in base al diametro della pentola :



Zona di cottura	Diametro minimo della pentola
180 mm	120 mm

Utilizzo del pannello comandi

- I tasti sono sensibili al tocco, quindi non è necessario esercitare pressione.
- Toccarli con il polpastrello, non con la punta del dito.
- Ogni volta che viene percepito un tocco, verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (come utensili o panni).



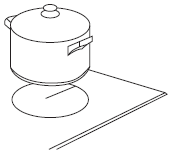
Avvio della cottura

Versare gli alimenti in una pentola e posizionarla al centro del simbolo circolare sul piano cottura.

NOTA

- Durante la cottura, è necessario utilizzare un coperchio.
- Non posizionare mai pentole vuote sul piano cottura quando è acceso.

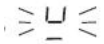
• Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto ⏻.
   - Verrà emesso un segnale acustico e sul pannello comandi appariranno i simboli "—" o "— —", a indicare che il piano cottura è in standby.
   - Se non viene effettuata alcuna operazione entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente.



3. Selezionare una zona di cottura con l'apposito tasto.
   - Il numero accanto al tasto lampeggerà.
4. Mentre il numero lampeggia, impostare il livello di potenza toccando ripetutamente il tasto − o +.

Se sul display lampeggia il simbolo  , ciò potrebbe essere dovuto alle seguenti cause:
- la pentola non è posizionata sulla zona di cottura selezionata;
- la pentola non è adatta al piano cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Impostazioni della potenza

Le impostazioni riportate di seguito sono a titolo di riferimento. Il livello di potenza più adatto dipende da diversi fattori, tra cui le pentole utilizzate e il livello di riempimento. Sarà necessario effettuare qualche esperimento per trovare le impostazioni più adatte.

Livello di potenza	Adatto per
1–2	• Riscaldare piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato e burro • Cuocere a fuoco lento • Riscaldare lentamente
3–4	• Riscaldare • Cuocere rapidamente a fuoco lento • Cuocere il riso
5–6	Cuocere pancake
7–8	• Saltare in padella • Cuocere la pasta
9	• Friggere in padella • Rosolare • Portare le zuppe a ebollizione • Portare l'acqua a ebollizione

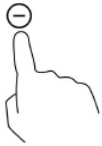
Termine della cottura

Per spegnere una zona cottura, procedere come descritto di seguito.

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.



2. Mentre il numero lampeggia, toccare ripetutamente il tasto – finché sul display non appare "0".



Per spegnere tutte le zone di cottura, toccare il tasto 



Prestare attenzione alle superfici calde.
Se sul display appare la lettera "H", la zona di cottura corrispondente è molto calda. La lettera scomparirà quando la zona di cottura si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Questo indicatore può essere utilizzato anche a scopo di risparmio energetico, ad esempio per riscaldare gli alimenti sulla zona di cottura ancora calda.

Utilizzo della funzione STOP+GO (pausa della cottura)

Questa funzione può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di interrompere la cottura per riprenderla in seguito.

1. Assicurarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura con cui utilizzare la funzione STOP+GO.
3. Toccare il tasto ⏸. Sul display della zona di cottura corrispondente apparirà il simbolo "II".
    - Le zone di cottura si spegneranno; solo il tasto STOP+GO, il tasto di accensione/spegnimento e il tasto di blocco saranno attivi.
4. Per disattivare la funzione, toccare il tasto ⏸; la zona di cottura tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.

Timer

Il timer può essere utilizzato per due diverse funzioni:

- per impostare il contaminuti;
- per impostare lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

È possibile impostare il timer fino a un massimo di 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.
2. Toccare il tasto 🕘. Le cifre del timer lampeggeranno sul display.
3. Mentre le cifre lampeggiano, toccare ripetutamente il tasto – o + per impostare il timer.
    - Toccare il tasto – o + per diminuire o aumentare il tempo a intervalli di 1 minuto.

- Tenere premuto il tasto − o + per diminuire o aumentare il tempo a intervalli di 10 minuti. Rilasciare il tasto quando appaiono i minuti desiderati.

4. Le cifre lampeggeranno per circa 5 secondi, quindi rimarranno accese.
5. Il conto alla rovescia inizierà immediatamente.
   - Sul display apparirà il tempo rimanente.

Per annullare il contaminuti, toccare il tasto . Le cifre "00" lampeggeranno sul display, quindi apparirà il simbolo "- - ".

6. Allo scadere del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e sul display apparirà il simbolo "- - ".

Utilizzo del timer per lo spegnimento programmato di una zona di cottura

1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
2. Toccare il tasto . Le cifre del timer lampeggeranno sul display.
3. Mentre le cifre lampeggiano, toccare ripetutamente il tasto – o + per impostare il timer.
   - Toccare il tasto − o + per diminuire o aumentare il tempo a intervalli di 1 minuto.
   - Tenere premuto il tasto − o + per diminuire o aumentare il tempo a intervalli di 10 minuti. Rilasciare il tasto quando appaiono i minuti desiderati.

4. Le cifre lampeggeranno per circa 5 secondi, quindi rimarranno accese.
5. Il conto alla rovescia inizierà immediatamente.
   - Sul display apparirà il tempo rimanente, e accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà un indicatore rosso.



Per annullare il timer, toccare il tasto di selezione della zona di cottura, quindi toccare il tasto . Le cifre "00" lampeggeranno sul display, quindi apparirà il simbolo "- - ".

6. Allo scadere del conto alla rovescia, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Utilizzo del timer per lo spegnimento programmato di più zone di cottura

1. Impostando il timer per lo spegnimento programmato di più zone di cottura, sul display apparirà il tempo più breve.

Ad esempio, se lo spegnimento è stato programmato dopo 3 minuti per una zona e dopo 6 minuti per un'altra zona, sul display apparirà "3".

NOTA: Accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà un indicatore rosso.

 (Spegnimento programmato dopo 6 minuti)



 (Spegnimento programmato dopo 3 minuti)

2. Allo scadere del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e sul display apparirà "H".

NOTA: Per modificare il timer dopo averlo impostato, procedere come indicato nella sezione "Spegnimento programmato di una zona di cottura" dal passaggio 1.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso accidentale (ad esempio, l'accensione delle zone cottura da parte dei bambini).
- Quando il blocco è attivo, tutti i comandi ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento ⏻ saranno disattivati.

Blocco dei comandi

Toccare il tasto di blocco 🔒. Sul display lampeggerà la scritta "Lo", a indicare che i comandi sono bloccati.
NOTA: È comunque possibile spegnere il piano cottura, ad esempio in caso di emergenza, ma i comandi rimarranno bloccati alla riaccensione del piano cottura. Sbloccare i comandi prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.

Sblocco dei comandi

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.
2. Tenere premuto il tasto di blocco per 3 secondi. La scritta "Lo" scomparirà dal display.
3. Il piano cottura può essere utilizzato normalmente.

Protezione dal surriscaldamento

La temperatura interna al piano cottura è monitorata da un sensore integrato. Se il sensore rileva una temperatura eccessiva, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

Avviso di calore residuo

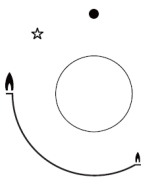
Dopo un utilizzo prolungato del piano cottura, una o più zone di cottura potrebbero rimanere calde. In tal caso, la lettera "H" apparirà accanto al tasto di selezione della zona cottura corrispondente.

Spegnimento automatico di sicurezza

Questa funzione si attiva quando una zona di cottura è rimasta accesa per un certo periodo di tempo. Gli intervalli di spegnimento automatico sono riportati nella tabella seguente.

Livello di potenza	Intervallo di spegnimento automatico delle zone di cottura
1–3	8 ore
4–6	4 ore
7–9	2 ore

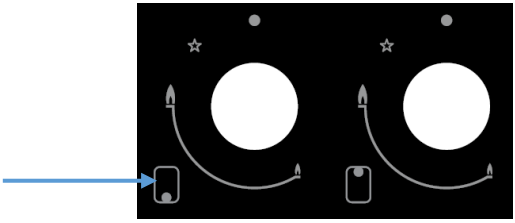
Accensione di un bruciatore



Punto nero: gas spento

Fiamma grande: livello massimo di potenza

Piccola fiamma: livello minimo di potenza

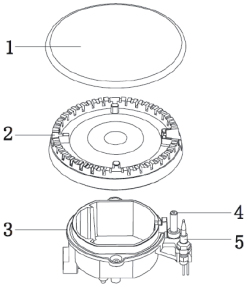


Il simbolo in basso a sinistra di ciascuna manopola indica il bruciatore controllato da quella manopola.

1. Premere la manopola corrispondente al bruciatore desiderato e ruotarla in senso antiorario fino alla massima potenza.
    - Mentre la manopola è ancora premuta, il bruciatore produrrà delle scintille e la fiamma si accenderà.
    - Se la fiamma non si accende automaticamente, è possibile utilizzare qualsiasi tipo di fiamma esterna (ad esempio un accendino o un fiammifero) e avvicinarla al bruciatore. PRESTARE ATTENZIONE se si utilizza questo metodo.

2. Rilasciare la manopola.
3. Ruotare la manopola fino al livello di potenza desiderata.
    - Monitorare gli alimenti durante la cottura ad alta potenza, perché sussiste il rischio di incendio.
    - Il grasso deve essere unicamente riscaldato lentamente e monitorandolo.
    - Gli alimenti da friggere devono essere il più asciutti possibile. Il ghiaccio sugli alimenti surgelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare schizzi di grasso caldo sopra o sotto i lati della pentola.
    - Non spostare mai una pentola contenente grasso caldo. Attendere che il grasso si sia completamente raffreddato.

Rischio di deflagrazione!
Se dopo 15 secondi la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire una finestra o una porta vicina per ventilare la stanza. Attendere almeno 1 minuto prima di provare a riaccendere il bruciatore. Se il bruciatore non si accende anche dopo diversi tentativi, controllare che lo spartifiamma e il bruciatore siano posizionati correttamente.



1. Spartifiamma
2. Bruciatore
3. Base del bruciatore
4. Candela di accensione
5. Termocoppia

NOTA: Quando il bruciatore viene acceso dopo l'installazione o un'interruzione di corrente, è normale che la candela di accensione si attivi automaticamente.
AVVERTENZA! Se le fiamme del bruciatore si spengono accidentalmente, spegnere il bruciatore e

attendere almeno 1 minuto prima di riaccenderlo.

Spegnimento di un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino alla posizione ●.

Pentole e padelle

Pentole e padelle adatte

Bruciatore	Diametro minimo della pentola	Diametro massimo della pentola
Bruciatore rapido	24 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	16 cm	20 cm

Precauzioni per l'uso

- Utilizzare pentole con dimensioni adatte in base al bruciatore (vedere tabella precedente). Non utilizzare pentole piccole sui bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali delle pentole.
- Utilizzare solo pentole con fondo piano.
- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura e orientare i manici in modo tale che non possano venire urtati o afferrati accidentalmente.
- Non accendere i bruciatori senza pentole.
- Quando l'apparecchio non è in uso, tenere la valvola del gas chiusa.
- Prestare attenzione durante la frittura in olio o grasso, perché eventuali schizzi possono incendiarsi facilmente.
- Non appena il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per mantenerlo in ebollizione.
- Se le manopole sono difficili da ruotare, contattare il centro di assistenza locale.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Quando il liquido inizia a bollire, ridurre il livello di calore.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura a un livello di calore elevato, quindi ridurlo quando gli alimenti si sono riscaldati completamente.

Sobbollitura e cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle risalgono solo occasionalmente in superficie. È importante per rendere più saporite le zuppe e più teneri gli stufati di carne, perché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente gli alimenti. Anche le salse a base di uova e quelle addensate con farina risultano migliori se cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune preparazioni, tra cui la cottura del riso con metodo per assorbimento, possono richiedere un livello di calore più elevato per garantire una cottura corretta nei tempi raccomandati.

Rosolatura di bistecche

Per ottenere bistecche succose e saporite, seguire questi suggerimenti.

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Riscaldare una padella con fondo spesso.

3. Spennellare con olio entrambi i lati della bistecca. Versare un filo d'olio nella padella calda, quindi adagiarvi la carne.
4. Voltare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura ottimale dipende dallo spessore della bistecca e dalle preferenze individuali. Il tempo di cottura può variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto; le fibre si rilasseranno e risulterà più tenera.

Cottura al salto

1. Scegliere una padella con fondo piatto compatibile con l'induzione.
2. Preparare in anticipo tutti gli ingredienti e gli utensili. La cottura al salto deve essere rapida. Se è necessario cuocere grandi quantità di alimenti, suddividerli in piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, ridurre il livello di calore, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli alimenti per assicurarsi che si riscaldino in modo uniforme.
7. Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Chiudere sempre la valvola del gas e scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Si raccomanda di pulire il piano cottura è ancora caldo, perché eventuali fuoriuscite possono essere rimosse più facilmente rispetto a quando è freddo.

Superficie del piano cottura

Pulire regolarmente la superficie del piano cottura utilizzando un panno morbido imbevuto in acqua saponata calda e ben strizzato.
Evitare l'uso dei seguenti prodotti:
— detergenti domestici e candeggina;
— spugnette impregnate non adatte a pentole antiaderenti;
— pagliette in lana d'acciaio;
— smacchiatori per bagno/lavelli.
Durante la pulizia della superficie del piano cottura, evitare l'infiltrazione di acqua negli spartifiamma, perché potrebbe ostruire gli iniettori.

Griglie portapentole, spartifiamma e bruciatori

Le griglie portapentole, gli spartifiamma e i bruciatori possono essere rimossi per la pulizia.
Pulirli con acqua calda e sapone e rimuovere le macchie con un detergente in pasta delicato.
Se le macchie sono particolarmente difficili da rimuovere, è possibile utilizzare, con cautela, una paglietta in lana d'acciaio inumidita e impregnata di sapone.
Dopo aver pulito le parti, asciugarle con un panno morbido e riposizionarle correttamente

Candele di accensione e termocoppie

Affinché la fiamma si accenda correttamente, tutti i fori e le scanalature devono essere puliti.
Se le candele di accensione sono sporche, la fiamma non si accenderà correttamente. Pulirle regolarmente utilizzando una piccola spazzola non metallica. Le candele di accensione non devono subire impatti.

Le termocoppie sono estremamente importanti perché interrompono l'erogazione del gas se la fiamma si spenga accidentalmente durante la cottura. Assicurarsi di tenerle pulite.

Manutenzione
Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Anche in presenza di una semplice anomalia, contattare l'assistenza tecnica per la sostituzione. Si raccomanda di sostituire le parti di collegamento del gas una volta all'anno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il piano cottura non si accende.	Alimentazione elettrica assente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che la presa di corrente sia funzionante. Controllare se è in corso un'interruzione di corrente in casa o nella propria zona. Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.
I comandi tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi come indicato nella sezione "Blocco dei comandi".
I comandi tattili sono difficili da utilizzare.	I comandi sono ricoperti da una sottile pellicola d'acqua, oppure vengono toccati con la punta delle dita.	Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta, e toccare i comandi con il polpastrello.
La superficie in vetro si graffia.	Utilizzo di pentole con bordi irregolari. Utilizzo di una spugna abrasiva non adatta.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Consultare la sezione "Pentole e padelle adatte". Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcune pentole producono rumori come schiocchi o scricchiolii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo differente).	È un fenomeno normale e non è indice di alcun malfunzionamento.
Il piano a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una potenza elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	È un fenomeno normale. Tuttavia, il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto riducendo il livello di potenza.
Le pentole non diventano calde e sul display appare il simbolo U.	Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Consultare la sezione "Pentole e padelle adatte". Posizionare la pentola al centro della zona di cottura e assicurarsi che il fondo sia della stessa dimensione della zona di cottura.
Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici, la ventola di raffreddamento	È un fenomeno normale e non richiede interventi. Non scollegare il piano a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in

	integrata nel piano a induzione si è attivata. Potrebbe rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del piano a induzione.	funzione.
Il piano a induzione o una zona di cottura si sono spenti improvvisamente, viene emesso un segnale acustico e sul display appare un codice di errore.	Malfunzionamento.	Annotare il codice di errore, scollegare il piano a induzione e contattare un tecnico qualificato.

Codice di errore	Problema	Soluzione
F3/F4	Guasto del sensore di temperatura della bobina a induzione	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo averlo lasciato raffreddare per 30 minuti.
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Verificare che l'alimentazione elettrica sia normale, quindi riaccendere il piano cottura.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina a induzione	Spegnere la zona di cottura e riaccenderla dopo averla lasciata raffreddare per 30 minuti.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura dell'IGBT	Riaccendere il piano cottura quando si è raffreddato.

IGBT: transistor bipolare a gate isolato

Non smontare il piano cottura autonomamente per evitare pericoli e danni all'apparecchio.

Informazioni sul piano cottura a gas

Se il piano a gas non funziona correttamente, effettuare i seguenti controlli prima di contattare il servizio di assistenza tecnica.

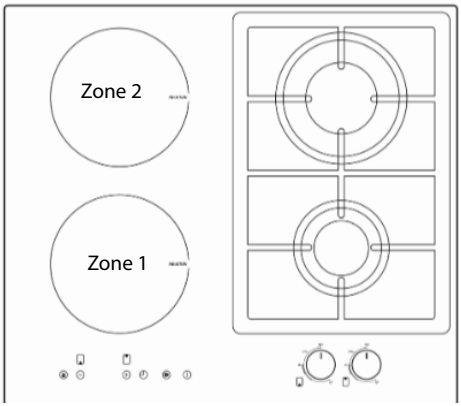
Problema	Possibile soluzione
Non si generano scintille durante l'accensione del gas.	Verificare che il piano cottura sia collegato alla presa di corrente e che l'alimentazione elettrica sia attiva.
	Verificare che gli spartifiamma e i bruciatori siano stati riposizionati correttamente, ad esempio dopo la pulizia.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Controllare che i fori e le scanalature sul bruciatore non siano ostruiti.
	Verificare che gli spartifiamma e i bruciatori siano stati riposizionati correttamente, ad esempio dopo la pulizia.
La fiamma non rimane accesa.	Tenere premuta la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il termocoppia.
	Controllare che i fori del gas non siano ostruiti nell'area della termocoppia.
La fiamma del	Verificare che i fori del gas non siano ostruiti.

bruciatore si spegne quando la manopola viene portata in posizione .	Verificare che la superficie di cottura non sia soggetta a colpi d'aria.
	Controllare che la fiamma minima sia stata regolata correttamente (consultare la sezione "MESSA IN SERVIZIO").
Odore di gas.	Non accendere fiammiferi, non fumare sigarette, non accendere/spegnere alcun apparecchio elettrico, inclusi campanelli o lampade, non utilizzare alcun apparecchio elettrico o meccanico che possa generare scintille.
	Se si sente odore di gas, chiudere immediatamente la valvola di alimentazione e ventilare accuratamente la cucina. Quindi contattare un tecnico autorizzato per risolvere il problema.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda dei piani cottura domestici secondo la normativa UE n. 66/2014.
Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informazioni relative ai Piani cottura per uso domestico misti (a gas ed elettrici)			
	Simbolo	**Valore**	**Unità di misura**
Identificativo del modello	THGIH4BK2		
Tipologia del piano cottura	Piano cottura combinato a gas e induzione da incasso		
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche		Zone di cottura del piano cottura a induzione: 2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) per ciascuna zona di cottura e/o area di cottura	Zone di cottura a induzione		
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura elettriche non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	- -	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC $_{\text{electric cooking}}$	Zone 1: 194,0 Zone 2: 184,8	Wh/kg
Numero di bruciatori a gas		2	
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas	EE $_{\text{gas burner}}$	55,6%	



Marchio	THOMSON
Riferimento	THGIH4BK2
Categoria	Piano cottura combinato a gas e induzione da incasso
Tensione/frequenza V / Hz	220-240V~, 50-60Hz
Nominale – Potenza totale (W)	3300W
Dimensioni del prodotto L×L×A (mm)	590 x 520 x 131
Dimensioni integrate L x L (mm)	560 x 490
Peso netto del prodotto (kg)	11,9 kg
Fatto in	RPC

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.
Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.
Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com



EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 1
OVERVIEW 5
THE INDUCTION PRINCIPLE 6
INSTALLATION 6
ELECTRICAL CONNECTION 9
GAS CONNECTION 11
COMMISSIONING 14
OPERATION 15
COOKING TIPS 22
CLEANING AND MAINTENANCE 23
TROUBLESHOOTING 24
TECHNICAL DATA SHEET 26
DISPOSAL 27

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils. THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils– further information at www.thomson-brand.com.
All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  These surfaces can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or

separate remote-control system.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.
  The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for

example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
Consult a professional before installation of the additional ventilation.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- CAUTION: "In case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - do not touch the appliance surface,
  - do not use the appliance.
- Do not use cooking vessels on the hob that overlap its edges.

Precautions

- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Turn the power off when the hob is not in use, left unattended and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or storing the hob.
- Do not touch hot surfaces.
- Never use the hob as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.

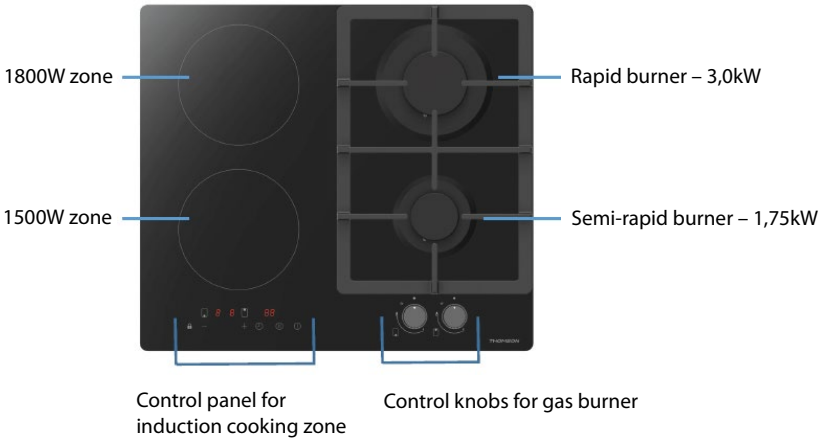
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wires, to block the air ventilation openings or air entry port.
- People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.

Gas Hob Safety Instructions

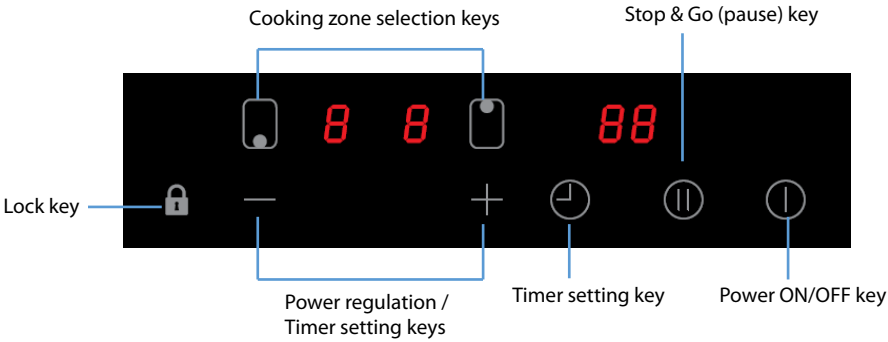
- Do not leave the cooktop unattended while in use. Boil-overs cause smoking, and greasy spill-overs may ignite.
- Execute caution when the food is boiling. Boil-overs may flood the burner.
- Make sure that the burners are closed before opening the main gas valve at the network or container connection.
- Prevent burners from flooding or contamination. Clean the burners and let dry immediately after they have cooled down.
- Do not place cooking pans directly onto the burners.
- Maximum weight of a pan to be placed over a single burner is 5 kg. The overall maximum load of a pan that is to be placed over the entire grate is 10 kg. Do not place a single pan over two burners at the same time.
- Do not impact the burners and knobs.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- The user is not allowed to convert the cooktop to another gas type, relocate the appliance, or modify the supply network himself. Only a duly authorized and trained technician is allowed to carry out these activities.

OVERVIEW

Top View

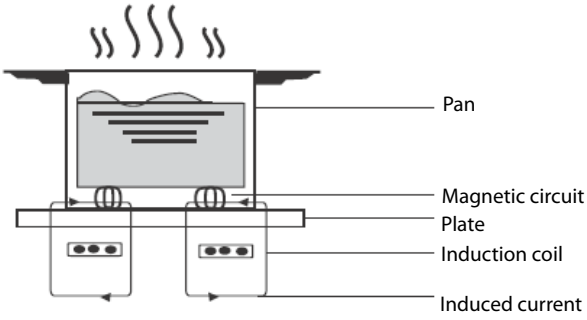


Control Panel



THE INDUCTION PRINCIPLE

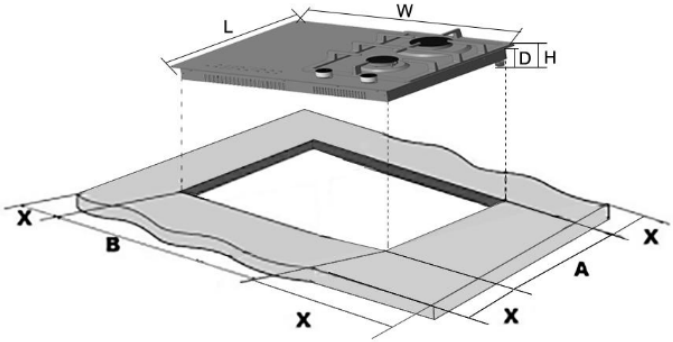
An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.



INSTALLATION

Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



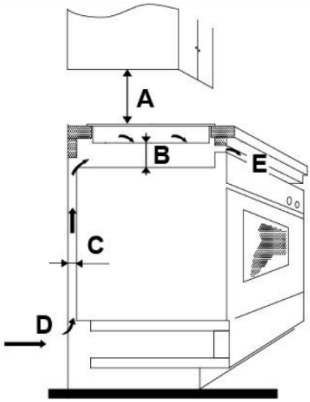


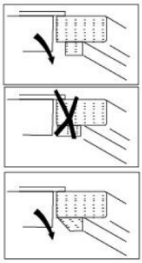
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	131	106	560	490	50mm min.

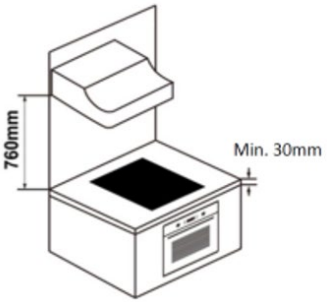
It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown.

For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.



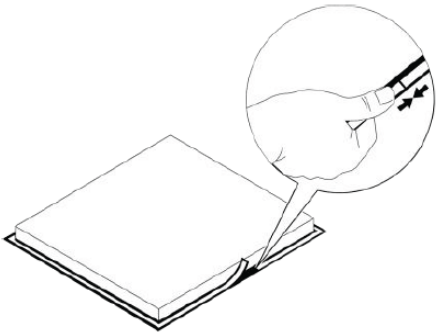




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 30	Air intake 30mm	Air exit 10mm

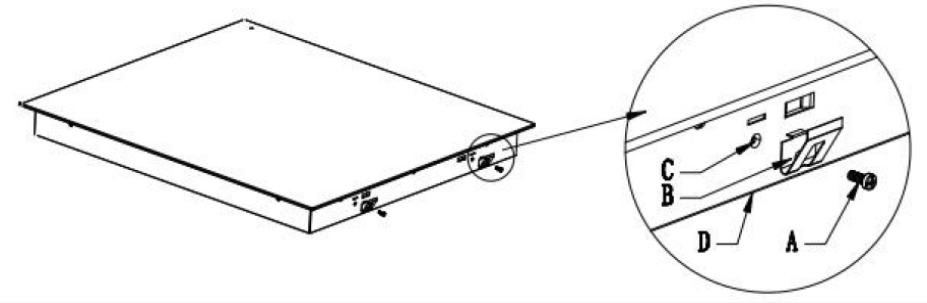
Instruction to attach the seal

- Clean the cooktop in the area of the cut-out section.
- Attach the seal along the outer edge of the glass plate. Do not extend it. Let the cut ends stay in the middle of one side. When you cut it to length (add some mm), push the two ends together and don't leave any gap between the two ends.

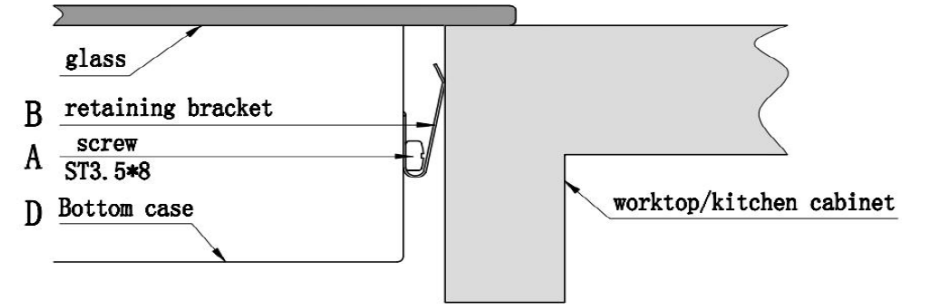


Installing the brackets

Fix the hob to the worktop using 4 brackets on the base of the hob.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base



Cautions:

- The induction hob must be installed by a qualified authorised person. Never try to install the appliance by yourself.
- Incorrect installation may cause harm and damage to people or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.
- The hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- Install the hob away from heat sources such as direct sunlight.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner must not be used.

ELECTRICAL CONNECTION

Attention!

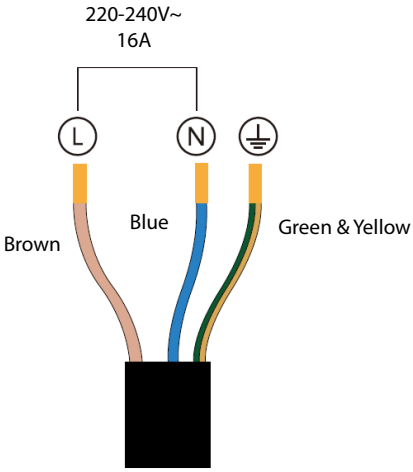
- The hob must be installed by a qualified electrician in line with all local standards and regulations for electrical wiring.
- Before any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.
- Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
- All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.
- After the hob is installed, the power switch must always be in an accessible position.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:

Green & Yellow = Earth Blue = Neutral Brown = LINE

The appliance is equipped with a pre-connected electricity supply cable without plug. Separate the wires of the supply cable and connect them in accordance with the instructions given in the below diagram.

1 The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol ⏚ or coloured green and yellow.
2 The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked N (Neutral).
3 The Brown wire must be connected to the terminal marked L (Line).
    - If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in compliance with the load and current regulations.
    - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.



WARNINGS:

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
  - The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
  - The socket can withstand the voltage and maximum power of the appliance, which are indicated on the data plate located on the bottom of the appliance.
- Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

GAS CONNECTION

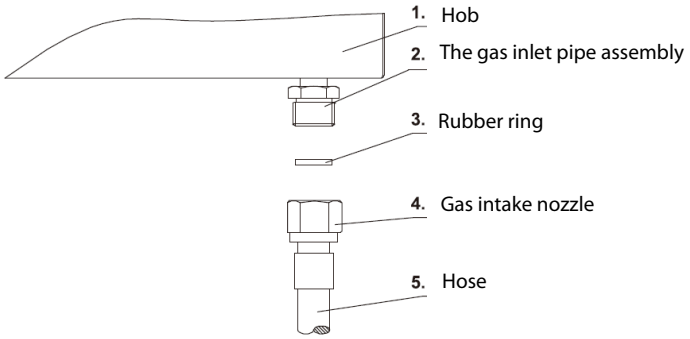
This appliance must be installed by a competent person as stated in ventilated space. Ensure that once the hob is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

- Do not modify this appliance.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Before installation, ensure that the gas and electrical supply comply with the type stated on the rating label.
- The manufacturer declines any liability should the safety measure not be observed.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to sun, rain, snow, etc.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.

Installation Instructions

Connecting the gas pipeline

1. Inspect the gas pipes to be used for installation, and check if the connections match the inlet connectors of the stove.
2. The connection of the gas stove must be operated by professionals with gas repair qualifications , and ensure compliance with the regulations and connection requirements of the local gas appliance product management department.
   (Please refer to the requirements of the gas management departments of each country. You can consult the local gas company or the after-sales service personnel to purchase the pipelines and their accessories.)



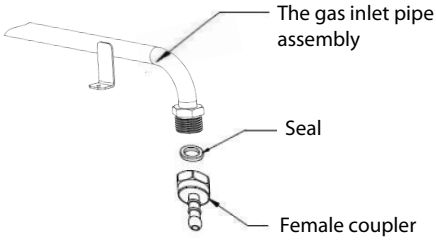
3. Connection between the gas pipe and the gas inlet pipe of the hob.
    a. Check whether the corrugated pipe joint used for installation matches the intake pipe joint of the stove. The external thread specification is G1/2".
    b. The two ends of the metal corrugated pipe are respectively connected to the stove and the indoor gas-specific valve. The intake pipe joint of the stove is firmly connected to the corrugated pipe intake joint using an adjustable nut, and a corrosion-resistant intake nozzle gasket is installed at the connection point. (Figure)
    c. After the connection is completed, use a gas leak detector or soapy water to test all the connected parts to test the gas tightness . Gas leakage detection must be carried out.
    d. Do not place the gas pipe in a high-temperature area or allow it to come into contact with the hot parts of the stove. Also, do not allow the gas hose to be twisted, deformed or squeezed by any objects.

Installing the gas hob

The appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!
After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

Gas supply replacement and installation guidelines:

NG > LPG



(Not included female coupler)



Installation of appliance
Note: Wear protective gloves to fit the hob.

Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause intake nozzle fracture or rubber ring deformation and leakage.
Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**.
The maximum torque cannot exceed **18N.m**.

Gas connection
The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.
The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe (Length min. 1 m ~ max. 3 m)

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.
You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!
If any connection is handled, check the seal.
The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

Gas specification

Burner	Type of Gas	Injector Diameter (mm)	Nominal rating (kW)	Flow rate (g/h)	Flow rate (l/h)
Semi-rapid (small)	Natural Gas G20 at 20mbar / G25 at 25mbar	0,97	1,75		158,7
	LPG Gas G30 at 28-30mbar	0,66	1,75	127,2	–
	LPG Gas G31 at 37mbar	0,66	1,75	127,2	–
Rapid (large)	Natural Gas G20 at 20mbar / G25 at 25mbar	1,3	3,0	–	272
	LPG Gas G30 at 28-30mbar	0,85	3,0	285	–
	LPG Gas G31 at 37mbar	0,85	3,0	285	–

Category: II2E+3+
Electrical parameter: 220-240V~, 50-60Hz
Destination of country: FR
Total heat input: 4.75kW(345g/h)

COMMISSIONING

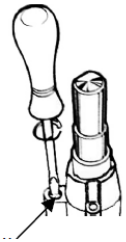
When the hob has been fully installed it will be necessary to check the minimum flame setting. To do this, follow the procedure below.

– Turn the gas tap to the MAX position and ignite.

– Set the gas tap to the MIN flame position then turn the control knob from to several times. If the flame is unstable or is extinguished follow the procedure below.

Procedure:

Re-ignite the burner and set to .
Remove the ceramic glass.
To adjust, use a thin bladed screwdriver (not supplied) and turn the adjustment screw until the flame is steady and does not extinguish, when the knob is turned from to .
Repeat this procedure for all burners.



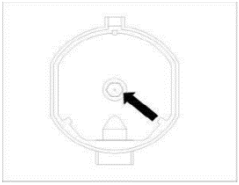
Adjustment screw

CONVERSION FROM NATURAL GAS TO LPG

Important
The replacement / conversion of the gas hob should only be undertaken by a competent person.
It is important to note that this model is designed for use with natural gas but can be converted for use with butane or propane gas providing the correct injectors are fitted and the gas rate is adjusted to suit.

Method

- Ensure that the control knobs are in the position.
- Cut off the gas supply and disconnect the hob from the mains socket.
- Remove all pan supports, burner caps, burner, control knobs and ceramic glass.
- With a 7mm box spanner (not supplied), unscrew the burner injectors and replace them with the appropriate LPG injectors. (Reminder: Use the nozzle contained in the "accessories bag".)



From NG to LPG:
To reduce the valve flow rate, rotate it clockwise to the appropriate size of the flame.
From LPG to NG:
To increase the valve flow rate, rotate the flame counterclockwise to the appropriate size.

To adjust the gas rate
With a thin bladed screwdriver (not supplied), completely tighten down the by-pass adjustment screw.

WARNING:
Ensure that the flame does not extinguish or exceed the flame range of the low gear while adjusting the valve flow.

After the gas intake nozzle connection is completed, please replace the sticker data plate on the machine with the new data plate corresponding to the new gas source.or using marking pen to remark on the gas source on the rating label.

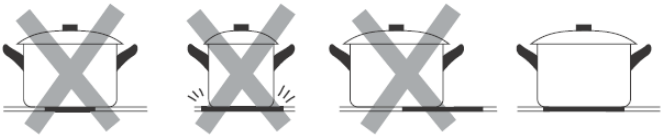
OPERATION

Cookware

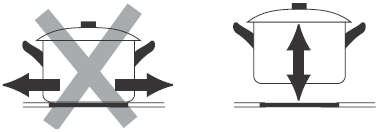
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency could be less than expected.
Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the induction hob – do not slide as they may scratch the glass.



Pan Quality

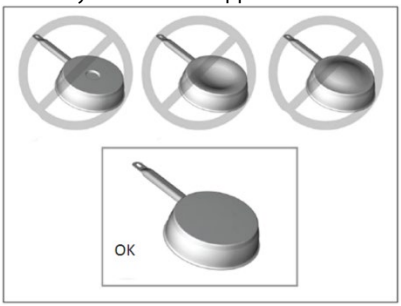
Compatible materials:
Steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Non compatible materials:
Aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.
To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

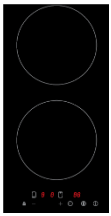
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

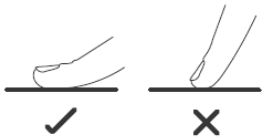
Which cooking zone to be used according to the diameter of the pan?



Cooking zone	The minimum diameter of the pan
180 mm	120 mm

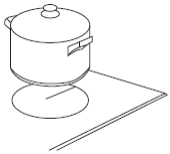
Using the Control Panel

- The buttons are touch-sensitive, so you do not need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the buttons are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.



To start cooking

Put the food into a cookware and position it on the centre of the circular design on the plate.



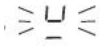
NOTE:

- A lid must be used when cooking.
- Never place empty cookware on the appliance, when the appliance is switched on.
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Power on the hob.
2. Touch ⏻.
   - A beep will sound and all the indicator lights will show "—" or "— —", indicating that the hob has entered the standby state.
   - If there is no operation within 1 minute, the hob will automatically switch off.



3. Touch the desired cooking zone control key.
   - The number next to the key will flash.
4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching − or +.

If the display  flashes, you may encounter one of the following situations:

– The pan is not placed on the selected cooking zone.
– The pan used is not suitable for induction cooking.
– The pan used is too small or not properly centered on the cooking zone.

Power level guideline

The heat settings below are for reference only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Power level	Suitable for
1 ~ 2	• Warming small quantities of food • Melting chocolate and butter • Gentle simmering • Slow warming
3 ~ 4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	• Sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to a boil • Boiling water

When you have finished cooking

To switch off one cooking zone

1. Touch the cooking zone selection key that you wish to switch off.



2. While the number is flashing, repeatedly touch – until the display shows "0".



To switch off all cooking zones, touch ⏻.





Beware of hot surfaces.
The letter "H" will appear on the display of the cooking zone which is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans on the cooking zone that is still hot.

Using the Pause function – STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop cooking and then resume cooking.

1. Make sure the cooking zone is working.
2. Touch the cooking zone selection key that you wish to use STOP + GO (Pause) function.
3. Touch ⏸, the cooking zone indicator will show "II".
    - The operation of cooking zones will be deactivated, except the STOP+GO button, on/off and lock keys.
4. To cancel the pause status, touch ⏸, then the cooking zone will go back to the power level you set before.

Timer

The timer can be used for two different functions:

- To set the minute minder
- To set a cooking zone to switch off automatically

You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch ⏲, the number will flash on the timer display.
3. While the number is flashing, repeatedly touch − or + to set the time.
    - Touch − or + to decrease or increase by 1 minute once.
    - Touch and hold − or + to decrease or increase by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed.
4. The set minute(s) will be confirmed after flashing for about 5 seconds.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately.
    - The display will show the remaining time.

To cancel the minute minder timer, touch ⏲. "00" will flash on the display, and then the display will

show "- -".

6. Buzzer will beep and the timer indicator shows "- -" when the set time elapses.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch one cooking zone selection key.
2. Touch ◴, the number will flash on the timer display.
3. While the number is flashing, repeatedly touch - or + to set the time.
   - Touch − or + once to decrease or increase the time by 1 minute.
   - Touch and hold − or + to increase or decrease time by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed.
4. The set minute(s) will be confirmed after flashing for about 5 seconds.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately.
   - The timer display will show the remaining time and the red dot next to power level indicator will flash.



To cancel the timer, touch the cooking zone selection key and then touch ◴. "00" will flash on the display, and then the display will show "- -".

6. When the selected time has elapsed, the cooking zone will automatically be switched off.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If you use this function for more than one cooking zone, the timer indicator will show the shortest time.

(For example, if the timer for one zone is set to 3 minutes, and 6 minutes for another zone, the timer indicator will indicate "3").

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.

 (timer set to 6 minutes)



 (timer set to 3 minutes)

2. When the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1 of Setting the timer to turn one cooking zone off.

Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning cooking zones on).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF control ⏻ are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control 🔒. "Lo" will flash on the timer display, indicating that the controls are locked.

NOTE: You can always turn the hob off in an emergency, but the controls will still be locked when you turn the hob on again. Unlock the controls first before operating the hob.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. "Lo" will disappear.
3. You can now start using the hob.

Protection from Overheating

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Heat warning

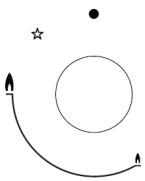
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. "H" will appear to warn you to keep away from it.

Auto Shut Down

The feature occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power Level	The cooking zones shut down automatically after
1 ~ 3	8 hours
4 ~ 6	4 hours
7 ~ 9	2 hours

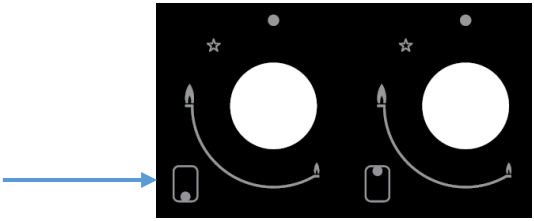
Switching On a Burner



Black circle: gas off

Large flame: maximum power setting

Small flame: minimum power setting

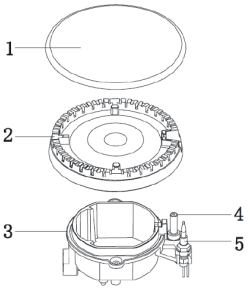


To determine which knob controls which burner, check the position symobls next to the control knob.

1. Press the control knob of the required burner and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
   - While the control knob is still pressed down, sparks will be produced on the burner. The flame will ignite.
   - In case of ignition failure, you can use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner. CARE MUST BE TAKEN when using this method.

2. Release the control knob.
3. Turn the control knob to the required setting.
   - Carefully watch foods being fried at a high power setting, which may cause ignition.
   - Always heat fat slowly and watch as it heats.
   - Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
   - Never try to move a pan of hot fat. Wait until the fat is completely cool.

Risk of deflagration!
If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door to ventilate the room. Wait at least 1 minute before trying to switch the burner back on.
If you cannot light the burner even after several attempts, check the cap and burner are in the correct position.



1. Burner cap
2. Burner
3. Burner base
4. Ignition pin
5. Thermocouple

NOTE: When switching on a burner, after installation or a power cut, it is normal for the ignition pin to be activated automatically.
WARNING: If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner and do not try to relight it for at least 1 minute.

Switching Off a Burner
Turn the corresponding control knob clockwise to the ● position.

Cooking Pans

Suitable pans

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Rapid burner	24 cm	26 cm
Semi-rapid burner	16 cm	20 cm

Precautions for use

- Use pans which are the right size for each burner (see above table). Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pans.
- Only use pans with a flat base.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Never operate the hob without pans.
- When you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.
- As soon as liquid starts boiling, turn down the flame so that it will keep the liquid simmering.
- If the control knobs are difficult to turn, please contact your local service centre.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then a lower power level when the food has thoroughly heated.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is important to make soup delicious and meat stew tender because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power level to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how you like it cooked. Times may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat bottom pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first and then put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower power level, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always turn off the gas valve and disconnect the hob from the mains socket before any cleaning or maintenance operation is carried out.
The hob is best cleaned whilst it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Hob top

Regularly clean the hob top using a soft cloth well wrung out in warm soapy water.
Avoid the use of the following:
— household detergent and bleaches;
— impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans;
— steel-wool pads;
— bath/sink stain removers.
When cleaning the hob top, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Pan supports, burner caps and burner

The pan supports, burner caps and burner can be removed for cleaning.
Clean them using hot soapy water and remove marks with a mild paste cleaner.
If the marks are particularly difficult to remove, a well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution.
After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth and to re-assemble the parts correctly.

Ignition pin and thermocouple

The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.
If the ignition pins are dirty they will not light properly. Clean them regularly using a small non-wire brush. The ignition pins must not suffer any serious impacts.
The thermocouples are extremely important since they cut gas supply in case a flame goes out during cooking; be sure to keep them clean.

Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking the controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the buttons.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and maintenance.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the induction technology of induction cooking.	This is normal but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Pans do not become hot and U appears on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Cookware'. Centre the pan on the cooking zone and make sure that its bottom matches the size of the cooking zone.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains socket while the fan is running.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, unplug the induction hob, and contact a qualified technician.

Error code	Problem	Solution
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Turn off the hob, and restart after cooling for 30 minutes.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure	Contact the after-sales service.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Inspect whether power supply is normal and then turn the hob on.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Turn off the cooking zone, and restart after cooling for 30 minutes.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Restart after the hob cools down.

IGBT: Insulated Gate Bipolar Transistor

Please do not disassemble the hob by yourself to avoid any dangers and damages to the hob.

About gas hob

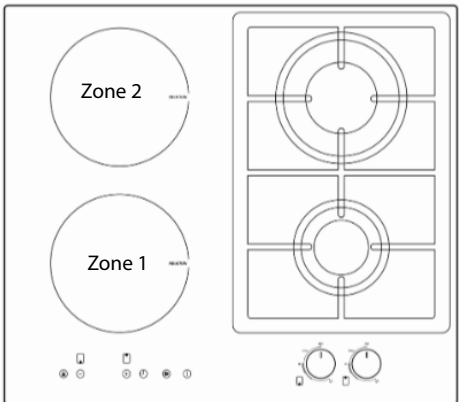
If the hob is not working properly, please carry out the following checks before calling the technical assistance service.

Problem	Possible solution
There is no spark when lighting the gas.	Check that the hob is plugged in and the electrical supply is switched on.
	Check the burner caps and burner have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
The burner flame is not uniform.	Check the holes and grooves on the burners are not blocked.
	Check the burner caps and burner have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
The flame does not stay lit.	Keep the knob pressed for enough time to activate the thermocouple.
	Check that the gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.
The burner flame goes out while turning the knob to minimum power setting.	Check that the gas holes are not clogged.
	Check that there is no air flow around the cooking surface.
	Check that the minimum flame has been adjusted correctly (see ' COMMISSIONING').
Smell gas.	Do not strike matches, do not smoke cigarettes etc., do not turn on / off any electrical appliances, including door bell or a lamp, do not use any other electrical or mechanical appliances which cause sparking.
	If you smell gas, close the supply valve immediately and ventilate the kitchen thoroughly. Then, call an authorized technical to remove the malfunction.

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of household hob according to EU regulation No. 66 / 2014.
The testing method is in compliance with the requirements of EN 60350-2:2018+A1:2021.

Information for domestic mixed gas and electric hobs			
	Symbol	**Value**	**Unit**
Model identification	THGIH4BK2		
Type of hob	Built-in gas & induction combined hob		
Number of electric cooking zones and/or areas		Cooking zones of induction hob: 2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) per electric cooking zone and/or area	induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg	EC $_{\text{electric cooking}}$	Zone 1: 194,0 Zone 2: 184,8	Wh/kg
Number of gas fired burners		2	
Energy efficiency per gas burner	EE $_{\text{gas burner}}$	55,6%	



Brand	THOMSON
Reference	THGIH4BK2
Category	Built-in gas and induction combined hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~, 50-60Hz
Rated – Total power (W)	3300W
Product Size L×W×H (mm)	590 x 520 x 131
Built-in Size L x W (mm)	560 x 490
Product Net weight (kg)	11,9 kg
Made in	PRC

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 30/06/2026
Ets.Darty@fnacdarty.com

FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862026060012

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE

Description du produit –

PLAQUE DE CUISSON COMBINÉE À GAZ ET À INDUCTION ENCASTRABLE

Product Description:
Productbeschrijving:
Descripcion del producto:
Descriçào do produto:
Descrizione del prodotto:

BUILT-IN GAS AND INDUCTION COMBINED HOB
INGEBOUWDE GEMENGDE GAS – EN INDUCTIEKOOKPLAAT
PLACA DE FOGÃO COMBINADA DE GÁS E INDUÇÃO ENCASTRADA
PIANO COTTURA DA INCASSO COMBINATO GAS E INDUZIONE

Marque –
Brand /Merk /Marca:

THOMSON



Référence commerciale –

THGIH4BK2

Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS
☒ 2016/426/EU	Appliance burning gaseous fuels regulation

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-2-6:2015 + A1: 2020 + A11: 2020
EN 60335-2-102: 2016
EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019 +A15:2021
EN 62233:2008

ErP :

(EU) No 66/2014 (EU) 2023/826

GAR : EN 60335-2:2013+A11:2014 EN 60350-2: 2018 + A1:2021 EN 50564: 2011

EN 30-1-1:2021+A1:2023 & EN 30-2-1:2015

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:
La persona responsabile di questa dichiarazione è:

CE

Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Signé par :
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

QUALITY ASSURANCE SERVICE FNAC DARTY

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
Ivry-sur-Seine, juin 18, 2026